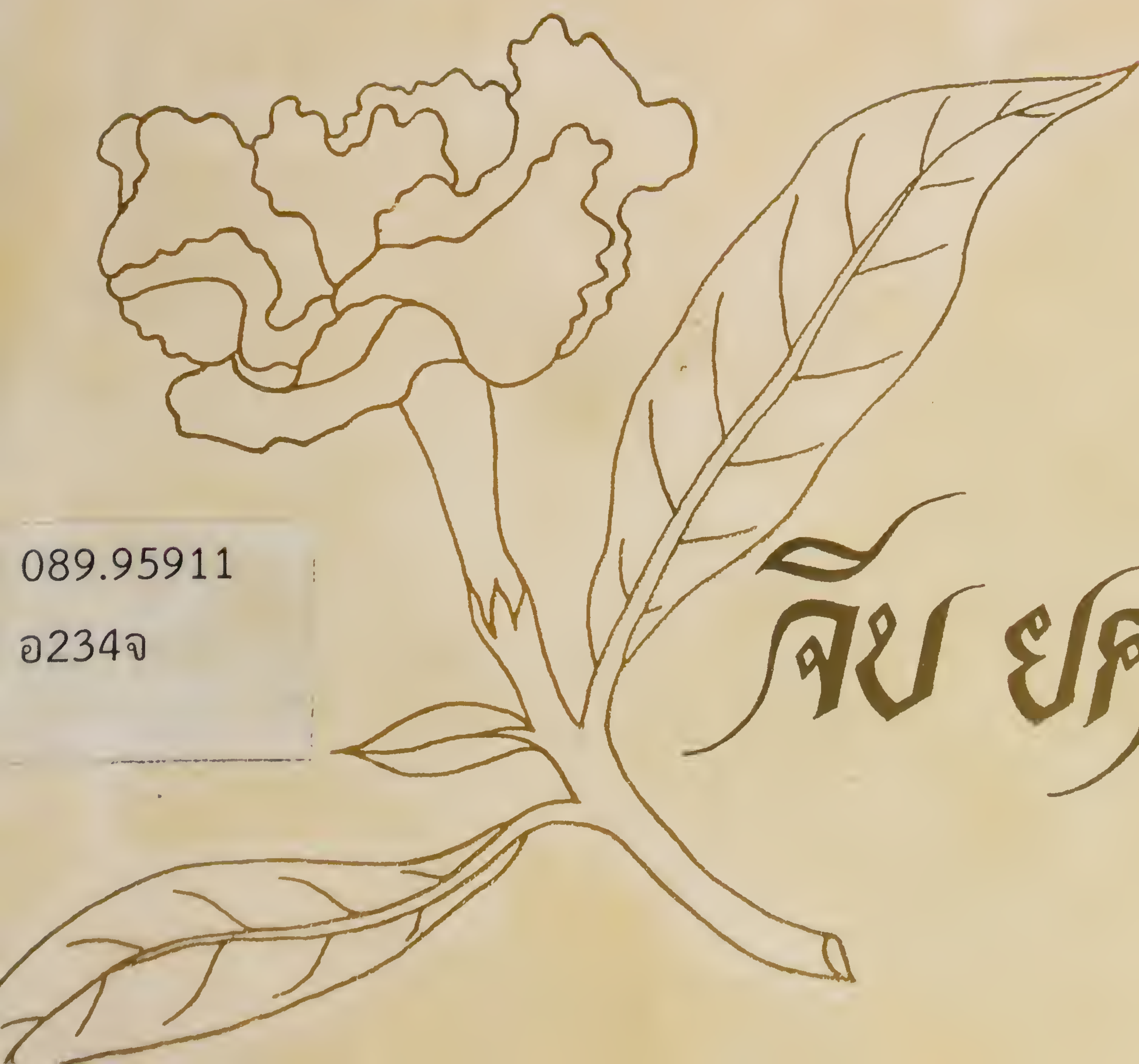


จิบ ยศสุนทร



อนุสรณ์
ในงานพระราชทานเพลิงศพ

นางยศสุนทร

(จีบ ยศสุนทร)

ณ เมรุวัดธาตุทอง พระโขนง กรุงเทพมหานคร

วันพุธ ที่ ๒๕ กรกฎาคม พุทธศักราช ๒๕๒๒



ลูก ๆ และหลาน ๆ ของคุณแม่ ขอกราบขอบพระคุณท่านที่เคารพ ญาติและมิตร ที่ได้ร่วมบำเพ็ญกุศลสวดพระอภิธรรม และให้เกียรติไปเคารพศพคุณแม่ต่อเนื่องกันตลอดระยะเวลาที่มีการสวดพระอภิธรรมที่บ้าน ตลอดจนทุกท่านที่ให้เกียรติมาในงานพระราชทานเพลิงศพ คุณแม่ในวันนี้ หากสิ่งใดขาดตกบกพร่องหรือไม่เรียบร้อยประการใด ลูก ๆ และหลาน ๆ กราบขออภัยไว้ ณ ที่นี้ด้วย.

ลูก ๆ และหลาน ๆ

๒๕ กรกฎาคม ๒๕๒๒

หนังสือที่เจ้าภาพจัดพิมพ์เป็นอนุสรณ์ในงานพระราชทานเพลิงศพคุณแม่ครั้งนี้ ได้คัดเลือกเรื่องที่ให้ความรู้และเป็นประโยชน์แก่ผู้ได้รับได้อ่านเป็นส่วนมาก ในโอกาสนี้ ขอขอบพระคุณ คุณทิพย์วาณี สนิทวงศ์ ณ อยุธยา คุณอาจินต์ ปัญจพรรค์ แห่งฟ้าเมืองไทย และเพื่อน ๆ ที่ได้อนุญาตให้นำเรื่องลงพิมพ์เป็นบรรณาการแก่ท่านที่เคารพ ญาติและมิตร

ขอขอบพระคุณ "คณะ ท. เลียงพิบูลย์" ที่กรุณาจัดพิมพ์หนังสือ "กฎแห่งกรรม" เป็นบรรณาการแก่ญาติต่างหาก จากหนังสือที่ลูกหลานจัดพิมพ์



นางยศสุนทร

(จีบ ยศสุนทร)

ชาตะ อังคาร ๑๖ พฤศจิกายน ๒๔๒๙

มตะ อาทิตย์ ๑๓ พฤษภาคม ๒๕๒๒

อายุ ๙๒ ปี ๕ เดือน ๒๗ วัน

[illegible]

([illegible])

[illegible]

[illegible]

[illegible]



ประวัติสังเขป

ของ

นางยศสุนทร (จีบ ยศสุนทร)

(พระยศสุนทรเป็นผู้เขียนไว้) ประมาณปี พ.ศ. ๒๔๙๓

นางจีบ ยศสุนทร เป็นบุตรคนที่ ๒ ของนายชิต และ นางสมบุญ กนิษฐรัต ในจำนวน ๑๖ คน เกิดในรัชกาลที่ ๕ เมื่อวันอังคาร ที่ ๑๖ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๔๒๙ ปีจอ ที่บ้านพระยาพฤฒาธิบดี (ปลอด) เป็นตาโดยตรง ริมถนนเจริญกรุง ตอนระหว่างตรอกอาม้าเก็งกับคลองวัดจักรวรรดิ ท้องที่อำเภอสัมพันธวงศ์ เป็นธิดาคนที่ ๒ พระยาบุรีสราธิการ (โจ้ กนิษฐรัต) เป็นบุตรคนที่ ๑

พี่น้องร่วมมารดาเดียวกันจำนวน ๑๖ คน คือ

๑. พระยาบุรีสราธิการ (โจ้ กนิษฐรัต) ถึงแก่กรรม
๒. จีบ สมรสกับพระยศสุนทร
๓. ด.ช. ตั้ม กนิษฐรัต ถึงแก่กรรม
๔. ด.ช. แขก กนิษฐรัต ถึงแก่กรรม
๕. นางสาวชด กนิษฐรัต ถึงแก่กรรม
๖. นางสาวเผือด กนิษฐรัต
๗. ขุนนรพิตพิจารณ (เข้ม กนิษฐรัต) ถึงแก่กรรม
๘. ด.ญ. ลออ กนิษฐรัต ถึงแก่กรรม
๙. นางทาบ ถาวรเวช สมรสกับ ขุนประสานเวชสิทธิ์ เมื่อถึงแก่กรรมได้สมรสกับนายเสริญ วรรณบุตร
๑๐. ด.ช. ถึงแก่กรรมตั้งแต่ยังไม่มีชื่อ
๑๑. ด.ช. ถึงแก่กรรมตั้งแต่ยังไม่มีชื่อ
๑๒. นายอุดม กนิษฐรัต ถึงแก่กรรม

๑๓. นางอรัญ ชุณหกสิการ สมรสกับหลวงชุณหกสิการ
๑๔. น.ส. อรัว กนิษฐรัต ถึงแก่กรรม
๑๕. นายบุญรอด กนิษฐรัต ถึงแก่กรรม
๑๖. ด.ช. เต้าปูน กนิษฐรัต ถึงแก่กรรม

(รายชื่อพี่น้องมาเขียนเพิ่มเติม พระยศสุนทรไม่ได้บันทึกไว้)

นางยศสุนทร สมรสกับพระยศสุนทร (น้อม กังศานนท์) เมื่อ ๑๕ พฤษภาคม ๒๔๕๓ แต่ครั้งยังไม่ได้รับพระราชบรรดาศักดิ์ เกิดบุตรธิดาด้วยกัน ๙ คน ได้ถึงแก่กรรมเมื่อยังเยาว์ ๓ คน คงอยู่ ๖ คน คือ

๑. นายสมจิตร์ ยศสุนทร สมรสกับจินตนา นาควัชระ (คุณหญิงจินตนา)
๒. นางจิตรา รักษ์วนิชพงศ์ สมรสกับนายเธียร รักษ์วนิชพงศ์
๓. นางรจิต เปรุนาวิน สมรสกับ ร.อ. ประสิทธิ์ เปรุนาวิน (พลตรี)
๔. นายประจิตร ยศสุนทร สมรสกับสุภาพ รักตประจิต (คุณหญิงสุภาพ) (เมื่อคุณหญิงสุภาพถึงแก่กรรมแล้ว ได้สมรสกับวาณี เชาวนะกวี)
๕. นายดวง ยศสุนทร (ตอนที่พระยศสุนทรบันทึก นายดวงยังไม่ได้สมรส) สมรสกับประภา นิวาศะบุตร
๖. นางสาวเอิบจิตต์ ยศสุนทร

(ปัจจุบันมีหลาน ๘ คน เหลน ๘ คน)

ในระยะ ๑๕ ปี จากการสมรส นางยศสุนทร หมกมุ่นอยู่แต่การเลี้ยงและอบรมบุตรธิดาถึง ๙ คน และต่อมาอีกระยะหนึ่ง บุตรธิดายังกำลังศึกษาเล่าเรียนทุกคนยิ่งเป็นภาระหนักขึ้น ด้วยอาศัยที่นางยศสุนทรไม่มีนิสัยในการพนัน การสมาคม และการเที่ยวเตร่เลยได้เป็นกำลังทางมัธยัสถ์ใช้จ่ายแต่ในทางที่ควรแก่บุตรธิดาจะพึงได้รับประโยชน์อย่างยิ่ง คือการศึกษาและสุขภาพ บุตร และ ธิดา จึงได้รับการศึกษา และรับการอบรมทางจรรยาความประพฤติอันดีงาม ควรแก่เป็นพลเมืองดี เป็นที่เบาใจแก่บิดามารดาทุก ๆ คน

บุตรชายได้เรียนจบจากโรงเรียนอัสสัมชัญ และจบมัธยมบริบูรณ์แล้วเข้าศึกษาชั้นมหาวิทยาลัยสำเร็จทั้ง ๓ คน ธิดาก็จบชั้นมัธยมบริบูรณ์ทั้ง ๓ คน

ในหน้าที่มารดาแล้ว นางยศสุนทรได้อบรมเลี้ยงดูบุตรธิดาด้วยความเป็นธรรม และเบี่ยมด้วยความเมตตากรุณา เป็นพรหมของบุตรธิดาโดยแท้ มีแต่ให้ความสุข เปลื้องทุกข์ชื่นชม รักใคร่เสมอกันทุก ๆ คน บุตรธิดาคนใดได้ทุกข์ แม้การป่วยไข้ ก็ไม่ได้ห่างเลยเฝ้าอยู่ดูแลรักษาพยาบาลประคับประคองจนหายเป็นปกติ

ในหน้าที่ภรรยา เป็นคู่ร่วมสุขร่วมทุกข์กับสามีอย่างแท้จริง ช่วยส่งเสริมน้ำใจกล้าแข็งแต่ในทางที่ดี ในทางที่เห็นว่าอาจเสียหาย ก็ได้ให้ความเห็นตักเตือนแนะนำด้วยความสุภาพ ไม่เคยล่วงเกินดูหมิ่นทั้งกิริยาวาจาใจต่อสามีเลย ทั้งมีอัธยาศัยเรียบร้อยอ่อนโยนต่อญาติและมิตรทั่ว ๆ ไป ไม่ทำตนให้เป็นที่รังเกียจแก่การคบหาสมาคม ปราศจากความเย่อหยิ่งจองหอง อันอาจทำความเสื่อมเสียมาสู่สามีเลย ในหน้าที่แม่เรือนแล้ว ไม่มีทางทำให้เสียทรัพย์เลย นับว่าได้เป็นกำลังใจส่งเสริมความสำเร็จทุกประการให้แก่พระยศสุนทรเป็นส่วนมาก เป็นยอดหญิงของผู้เป็นสามีโดยแท้

ในหน้าที่ธิดา ก็กอปรด้วยความกตัญญูกตเวที ทำการปฏิบัติบิดามารดาแต่รุ่นสาวจนถึงวันแยกเรือน และต่อมาก็ยังคงได้สนองคุณด้วยความคารวะในโอกาสอันควรบางคราวเป็นธิดาที่ไม่เคยแสดงความไม่พอใจหรือโกรธต่อท่านบุพพการีให้ประจักษ์แก่ตาเลย แม้แต่มีเหตุอันควร จึงเป็นที่รักใคร่ของท่าน ปู่ ย่า ตา ยาย และบิดามารดานัก

ในหน้าที่ผู้อื่น ญาติมิตรหรือผู้อยู่ในปกครอง เช่น ลูกจ้าง ผู้อาศัยก็ไม่มีใครได้เคยรับคำบริภาษอันหยาบคาย ถึงคราวมีโทษะ ก็กล่าวตักเตือนด้วยวาจาอันอ่อนโยน ไม่แสดงกิริยาวาจาหยาบคายให้เป็นที่ระคายหูด้วย เมื่อเป็นญาติมิตร ก็ได้รับแต่คำถนอมความเป็นญาติมิตรแน่นแฟ้นยิ่งขึ้น

ทางศีลธรรม ถึงพร้อมทุกองค์ศีล ๕ โดยบริสุทธิ์ ไม่เคยประกอบกรรมอันพึงรังเกียจแก่บุคคลทั่วไป เป็นคนมีอารมณ์เย็น ชอบความสงบ ไม่อยากยุ่งยากกับกิจการใด ๆ ตรงข้ามกับพระยศสุนทร ได้ประกอบกิจต่าง ๆ แทบจะไม่มีเวลาเว้นว่าง เช่น การค้าขาย และการปลูกบ้าน สร้างตึก และการอื่น หวังความมั่นคงยั่งยืนแก่สกุลวงศ์ไม่คิดแก่ความยากเหนื่อยมีความขยันหมั่นเพียร มานะ อดทน นางยศสุนทรก็ประดุจช้างเท้าหลัง ได้ช่วย

ประกอบกิจของสามีและให้สติตักเตือนในหน้าที่ภรรยาที่ดีงาม จนกิจการได้ลุล่วงสำเร็จเป็นรูปด้วยความเรียบร้อยมั่นคง ทางธรรม ทั้งทางความประพฤติและจิตใจ ได้ตั้งตนอยู่ในทางที่ชอบ และทางที่เป็นคุณงามความดี

นางจิบ ยศสุนทร ได้ไปอยู่ต่างจังหวัดต่าง ๆ ร่วมกับพระยศสุนทรซึ่งย้ายไปรับราชการในส่วนภูมิภาค เช่น พิษณุโลก อยุธยา นครสวรรค์ และเจริญรุ่งเรืองด้วยกันมาตามลำดับ จน พ.ศ. ๒๔๗๐ ได้ร่วมความคิดเห็นกันกับพระยศสุนทรตั้งร้านค้าขึ้น ใช้นามสมญาว่า มิตตผดุง จนจดทะเบียนเป็น บริษัท มิตรผดุง จำกัด ในวันที่ ๘ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๔๙๐ ครบ ๒๐ ปีบริบูรณ์ บุตรธิดาและบุตรเขย บุตรสะใภ้ ได้ร่วมกันช่วยกันด้วยความสามัคคี ทำหลักฐานกันไว้เป็นสมบัติของตระกูลสืบไป.

(จบบันทึกที่พระยศสุนทร บันทึกเองประมาณปี พ.ศ. ๒๔๙๓)

ข้อบัญญัติของตระกูล

(พระยศสุนทรเขียนไว้ให้ลูก ๆ หลาน ๆ ปฏิบัติตามข้อบัญญัตินั้น ๆ)

๑. สมาชิกของตระกูลต้องมีความสัมพันธ์ต่อกันเยี่ยงมิตรแท้ ให้มีความเมตตาปรานีต่อกันดุจเป็นคน ๆ เดียวกัน เหตุเล็กน้อยอาจทำให้เกิดการแตกแยกกันง่ายดาย จึงควรรีบระงับด้วยต่างให้อภัยกันเสียแต่ต้น ต่อไปอย่าให้ยกขึ้นมาพูดกันอีก ถือเสมือนหนึ่งว่าไม่มีเหตุนั้นเกิดขึ้นเลย

๒. การมัธยัสถ์เป็นบ่อเกิดแห่งความมั่นคั่ง ตรงกันข้าม ความฟุ่มเฟือยใช้จ่ายสุรุ่ยสุร่าย ซื้อในสิ่งที่ยังไม่ควรซื้อ หรือซื้อเพราะความอยากซื้อ ย่อมทำลายความมั่นคงของเงินและของตระกูล สถานที่ซึ่งปราศภัยของเงินไม่ว่าเวลาไร ก็คือ ซื้อสิ่งที่เราต้องการใช้จริงอันจะให้เกิดประโยชน์เพิ่มพูนงอกงาม

๓. ต้องคัดเลือกผู้สามารถจริง ๆ เข้าดำเนินงานในตำแหน่งสำคัญ จะได้ควบคุมคนงานให้สามัคคีกลมเกลียวกัน ฉะนั้นสมาชิกทุกคนของตระกูล จักต้องได้รับการศึกษาเป็นอย่างดีเยี่ยม แม้เด็กนอกตระกูลและอนาถา ถ้ามีท่าทางดีก็ควรชุบเลี้ยงและจัดการให้ศึกษาจนสำเร็จเป็นอย่างดีเยี่ยมเสมอสมาชิกของตระกูลคนหนึ่ง และยอมให้รับเข้าเป็นสมาชิกของตระกูล

๔. สมาชิกของตระกูลต้องทำงานกันจริงจัง และต้องปฏิบัติงานให้ตรงต่อเวลา ทั้งต้องอยู่ใต้ข้อบังคับของบริษัทเช่นคนงานทั้งหลาย

๕. โดยปกติบุคคลต้องประกอบการอาชีพตลอดเวลาที่ยังมีชีวิตอยู่ ดังนั้นเมื่อยังมีสุขภาพดีก็ไม่จำเป็นต้องลาออกจากงานไปหาความสำราญ ปฏิบัติตนเยี่ยงคนเกียจคร้านเป็นอันขาด

๖. การประชุม เพื่อความสามัคคีกลมเกลียว แลกเปลี่ยนความรู้กันเพื่อความมั่นคงแห่งตระกูล ควรกำหนดไว้เป็นประจำ

๗. สมาชิกทุกคนต้องเป็นพุทธมามก และต้องบวชเรียนในพระพุทธศาสนาภายในอายุอันสมควร อย่างน้อยหนึ่งพรรษา

๘. การเลือกคู่สมรส ควรได้รับความเห็นชอบจากผู้ใหญ่ในตระกูลเสียก่อนที่จะได้ตกลงกันได้รับความเห็นชอบและอนุมัติแล้ว จึงประกอบการสมรส ถ้าไม่อนุมัติ ก็เลือกคู่อื่นต่อไป

๙. การประพฤติเอาเปรียบเบียดเบียนกัน การอิจฉาริษยากัน เป็นต้นเหตุแห่งความเสื่อม ฉะนั้น ด้วยกายก็ดี ด้วยวาจาก็ดี ด้วยน้ำจิตก็ดี อย่าได้สำแดงออกหรือให้ปรากฏขึ้น สมาชิกทุกคนจะต้องอบรมทายาทให้เว้นจากความชั่ว ๒ ประการนี้ อย่าให้ได้เรียนแบบกันเป็นอันขาด แม้เหตุอื่นใดจะให้ผลชั่วทำนองเดียวกันนี้ อันเป็นเหตุแห่งความเสื่อมก็ควรละเว้นเด็ดขาด

๑๐. สมาชิกทุกคนจะต้องยึดหลักธรรม ประพฤติด้วย กาย วาจา น้ำใจ ให้เป็นบุคคลผู้กอปรด้วยอัธยาศัย อ่อนโยน สุภาพ เมตตา กรุณา ต่อบุคคลทั่วไปไม่เลือกชั้นวรรณะ แม้ทายาทก็ต้องอบรมให้เกิดเป็นนิสัยเช่นเดียวกัน.



พระยศสุนทร และ นางยศสุนทร ที่โรงพยาบาลสงฆ์ ไปร่วมทำบุญในวันเกิดของพระยศสุนทร
เมื่อวันที่ ๒๔ มิถุนายน ๒๕๐๘



นางยศสุนทร กับ นางปราบอังวะ (พวง เปรุนาวิน)
เฝ้าสมเด็จพระนางเจ้ารำไพพรรณี พระบรมราชินีในรัชกาลที่ ๗
ในงานชุมนุมคนชรา ของสมาคมผู้สูงอายุ ณ โรงพยาบาลสงฆ์
ในวันอาทิตย์ ที่ ๕ พฤษภาคม ๒๕๑๒



นางยศสุนทร ถ่ายเมื่อ ๑๖ พฤศจิกายน ๒๕๑๓ ปีจอ อายุครบ ๗ รอบ
พลอากาศโท มุนี มหาสันทนะ เวชยันรังสฤษฎ์ และคุณหญิงดาระกา
กำลังรดน้ำอวยพร



นางยศสุนทร ถ่ายเมื่อ ๑๖ พฤศจิกายน ๒๕๑๓ ปีจอ อายุครบ ๗ รอบ
นายแพทย์อุดม โปษะกฤษณะ และคุณหญิงมัทนี กำลังรดน้ำอวยพร



นางยศสุนทร ถ่ายเมื่อ ๒๕ พฤศจิกายน ๒๕๑๖ อายุ ๘๗ ปี ๔ วัน



นางยศสุนทร ถ่ายเมื่อ ๒๕ พฤศจิกายน ๒๕๑๖ กับหลานและเหลน



นางยศสุนทร ถ่ายพร้อม ลูก หลาน เหลน เมื่อวันที่ ๒๕ พฤศจิกายน ๒๕๑๖



นางยศสุนทร ถวายสังฆทาน เมื่อวันที่ ๑๖ พฤศจิกายน ๒๕๒๑
เป็นภาพถ่ายครั้งสุดท้ายอายุ ๙๒ ปีบริบูรณ์

เจ้าภาพสวดพระอภิธรรม

จันทร์	ที่ ๑๔ พฤษภาคม ๒๕๒๒	ลูก หลาน เหลน
อังคาร	ที่ ๑๕ พฤษภาคม ๒๕๒๒	บริษัท ธนสยาม จำกัด, บริษัท บุคคลภัย การเงินและค้าหลักทรัพย์ จำกัด และ บริษัท สินอุตสาหกรรมไทย จำกัด
พุธ	ที่ ๑๖ พฤษภาคม ๒๕๒๒	หลานอา หลานป้า
พฤหัสบดี	ที่ ๑๗ พฤษภาคม ๒๕๒๒	ธนาคารไทยพาณิชย์ จำกัด
ศุกร์	ที่ ๑๘ พฤษภาคม ๒๕๒๒	ชมรมราชินีวันพุธ
เสาร์	ที่ ๑๙ พฤษภาคม ๒๕๒๒	ทำบุญ ๗ วัน, ๙.๔๕ น. เทศน์ สวดพระพุทธมนต์, ๑๑.๐๐ น. ถวายภัตตาหาร, ๑๙.๓๐ น. สวดพระอภิธรรม สกุล "อักษรานุเคราะห์"
เสาร์	ที่ ๒๖ พฤษภาคม ๒๕๒๒	บ้านนิวาศะบุตร, บริษัท ห้างร้าน ลูกค้า ของธนาคารไทยพาณิชย์ จำกัด สาขาตลาดน้อย
เสาร์	ที่ ๒ มิถุนายน ๒๕๒๒	คณะกรรมการสมาคมนักเรียนเก่าราชินีในพระบรมราชินูปถัมภ์ และเพื่อน รจิต, เอิบจิตต์
เสาร์	ที่ ๙ มิถุนายน ๒๕๒๒	บ้านเปรุนาวิน และเพื่อนครูราชินี
เสาร์	ที่ ๑๖ มิถุนายน ๒๕๒๒	ลูกเสือชาวบ้าน "ค่ายวัฒนา"
เสาร์	ที่ ๒๓ มิถุนายน ๒๕๒๒	สนิท และ พิรุณ ยศสุนทร และครอบครัว สมศักดิ์ — ใจสมาน ศรีสมร กฤษณวรรณ
เสาร์	ที่ ๓๐ มิถุนายน ๒๕๒๒	ม.ล. แสงโสม กฤษณามระ และครอบครัว
อาทิตย์	ที่ ๑ กรกฎาคม ๒๕๒๒	ทำบุญ ๕๐ วัน สวดพระพุทธมนต์ ถวายภัตตาหารเพล
เสาร์	ที่ ๗ กรกฎาคม ๒๕๒๒	สมาคมศิษย์วังหลังวัฒนา, มูลนิธิโรงเรียนวัฒนา
เสาร์	ที่ ๑๔ กรกฎาคม ๒๕๒๒	สัณฑวัฒน์, เวิลด์เอ็กซเพรส, สินธุและสหาย ดวง ทวีศักดิ์ ชัยยา ฯ
เสาร์	ที่ ๒๑ กรกฎาคม ๒๕๒๒	ว. และสหาย, เอ็นนีโก้, ประมวลมิตร, มิตตผดุง
อังคาร	ที่ ๒๔ กรกฎาคม ๒๕๒๒	ลูก ๆ หลาน ๆ เหลน ๆ



วันทำบุญ ๗ วัน เมื่อวันเสาร์ ที่ ๑๙ พฤษภาคม ๒๕๒๒



ถ่ายเมื่อวันอังคาร ที่ ๑๕ พฤษภาคม ๒๕๒๒ รูปน้องสาวทั้ง ๓ ของนางยศสุนทร

ซ้าย : น.ส. เผือด กนิษฐรัต อายุ ๘๗ ปี *กลาง :* นางทาบ ถาวรเวช อายุ ๘๑ ปี

ขวา : นางอรัญ ชุณหกสิการ อายุ ๗๔ ปี



พระราชกิตติเมธี วัดเบญจมบพิตร แสดงพระธรรมเทศนาในวันทำบุญ ๗ วัน
เมื่อวันเสาร์ ที่ ๑๙ พฤษภาคม ๒๕๒๒



รูปหมู่ ลูก หลาน เหลน ถ่ายเมื่อวันเสาร์ ที่ ๑๙ พฤษภาคม ๒๕๒๒
(ไม่ครบ เพราะอยู่ต่างประเทศ ๓ คน)



วันทำบุญ ๕๐ วัน
เมื่อวันอาทิตย์ ที่ ๑ กรกฎาคม ๒๕๒๒

อาลัยแม่

แม่จากลูก ๆ ไปพบกับพ่อเมื่อวันอาทิตย์ ที่ ๑๓ พฤษภาคม ๒๕๒๒ เวลา ๑๖.๑๘ น. หลังจากพ่อได้จากลูก ๆ ไปเมื่อวันเสาร์ ที่ ๑๔ กันยายน ๒๕๑๑ แม่อายุ ๙๒ ปี ๕ เดือน ๒๗ วัน ปกติแม่ไม่มีโรคประจำตัวเลย ไม่ค่อยได้เจ็บไข้เป็นอะไรหนักหนารุนแรง แต่แม่มักจะไม่สบายเล็ก ๆ น้อย ๆ บ่อย เพราะแม่มักจะนึกว่าไม่ค่อยแข็งแรงและขี้โรค แม้อายุจะเลย ๙๐ แล้ว หมอก็ยังชมว่าหัวใจ ปอดและความดันดี นอกจากเส้นโลหิตในสมองตีบเล็กน้อย เมื่อประมาณ ๕ – ๖ ปี ก่อนถึงแก่กรรม แต่ก็ยังพูดคุยได้ดี และความจำดี มาระยะหลัง ๆ ความจำจึงเสื่อมไป แต่ก่อนนี้ถ้าลูก ๆ อยากทราบเรื่องในอดีตที่เกี่ยวกับครอบครัวของเรา ไปถามแม่ก็จะได้รับคำตอบที่ต้องการทันที แม่เป็นลูกสาวคนโตของคุณตาคุณยาย และมีฝีมือในการประกอบอาหารจึงมีหน้าที่ประกอบอาหารให้คุณทวด คุณตาคุณยาย พี่และน้อง ๆ ของแม่ ได้รับประทานกันเป็นประจำ เมื่อแม่แต่งงานกับพ่อ และมีลูกที่มีชีวิตอยู่จนบัดนี้ ๖ คน แม่ก็มีหน้าที่เป็นแม่บ้านประกอบอาหารให้พ่อและลูก ๆ ได้รับประทานกันตลอดมา เกือบจะกล่าวได้ว่าแม่ต้องเป็นแม่ครัวมาโดยตลอด เมื่อพ่อแม่และลูก ๆ มาอยู่รวมกันที่ซอยสายน้ำผึ้ง แม่ชอบทำกับข้าวครั้งละมาก ๆ แล้วแจกตามบ้านลูก ๆ ทุกคน คุณความดีของแม่ในฐานะที่เป็นลูก เป็นภรรยา เป็นแม่ และหน้าที่ต่อผู้อื่น พ่อได้เขียนไว้ดังในประวัติซึ่งได้นำมาลงในหนังสืออนุสรณ์เล่มนี้แล้ว

เมื่อแม่จากเราไปเมื่อวันอาทิตย์ ที่ ๑๓ พฤษภาคม ๒๕๒๒ นั้น เราไม่นึกว่าแม่จะจากไปเร็วเช่นนี้ แม่เข้าโรงพยาบาลพร้อมมิตรเมื่อบ่ายวันพุธ ที่ ๒ พฤษภาคม ๒๕๒๒ เพราะรับประทานอาหารและน้ำน้อยมากมา ๒ – ๓ วันแล้ว อาการน่าวิตก คุณหมอจึงให้เข้าโรงพยาบาลเพื่อให้กลูโคส กับน้ำเกลือและอาหารอื่น ๆ ทางสายยาง พออาการดีขึ้นหมออนุญาตให้กลับบ้านได้จึงพาแม่กลับบ้านเมื่อวันพฤหัสบดี ที่ ๑๐ พฤษภาคม ๒๕๒๒ รู้สึกว่าแม่จะพอใจมากที่ได้กลับมาอยู่บ้าน

ตอนเช้าวันอาทิตย์ ที่ ๑๓ พฤษภาคม ๒๕๒๒ อาการโดยทั่วไปของแม่ก็ไม่มีอะไรผิดปกติ เว้นแต่มีเสมหะ วันนั้นลูกชาย ประจิตร ทำบุญวันเกิดซึ่งจะครบ ๕ รอบในวันที่ ๑๖

พฤษภาคม ๒๕๒๒ และเลยถือโอกาสฉลอง ตราตติยจุลจอมเกล้าวิเศษ ซึ่งได้รับพระราชทานเมื่อวันที่ ๕ พฤษภาคม ๒๕๒๒ พี่ ๆ น้อง ๆ ลูก ๆ หลาน ๆ ของประจิตร ได้ไปร่วมงานกันหมด ตอนบ่ายวันนั้นพยาบาลพิเศษที่มาพยาบาลแม่ได้โทรศัพท์เชิญนายแพทย์อรรถสิทธิ์มาตรวจอาการเพราะแม่มีอาการหอบ เมื่อลูก ๆ กลับจากบ้านประจิตรมาถึงบ้าน พอดีได้พบคุณหมอ ได้ทราบว่าอาการของแม่น่าวิตกมากที่สุด คือน้ำท่วมปอดแล้ว ลูกชายคนเล็กคือ ดวงและภรรยา หลานชายคนโต วิทูและภรรยากับบุตรไปทัวร์ยุโรป จะกลับวันที่ ๑๙ พฤษภาคม ๒๕๒๒ และคุณหญิงจินตนา ลูกสะใภ้ก็ไปจีนแดง เราอยากให้คุณหมอช่วยชลอชีวิตแม่จนกว่าลูกชายและหลานชายกลับ แต่คุณหมอบอกว่าแม่คงจะอยู่ได้อีกสัก ๒ วัน แต่ในตอนบ่ายวันนั้นแม่ก็ได้จากเราไปด้วยอาการสงบ ท่ามกลางลูก ๆ หลาน ๆ และเหลน ๆ เราตกลงกันว่าจะให้แม่อยู่ที่บ้านจนกว่าจะพระราชทานเพลิงเช่นเดียวกับพ่อ เวลานี้พ่อกับแม่ไปพบกันแล้ว พ่อคงต้อนรับแม่ด้วยความยินดี หลังจากที่จากกันไป ๑๑ ปี

ในระยะ ๕ — ๖ ปีหลัง แม่สุขภาพเสื่อมไป ลูกจึงเชิญนายแพทย์อรรถสิทธิ์ เวชชาชีวะ มาดูแลรักษา คุณหมอก็ได้ให้การดูแลรักษาแม่อย่างดีมาตลอดจนถึงวันสุดท้ายที่แม่จากไป โดยไม่เคยทอดทิ้งเลย เราลูกทุกคนขอขอบพระคุณในน้ำใจเอื้ออารีของคุณหมอไว้ ณ ที่นี้ด้วย

แม่ได้บริจาคทาน บำเพ็ญบุญกุศลอย่างสม่ำเสมอ มี ทอดกฐิน บวชพระ บริจาคเงินพร้อมกับคุณพ่อ สร้างศาลาที่วัดใหญ่ชัยมงคล พัทยา สมทบทุนสร้างห้องคนไข้ที่โรงพยาบาล-จุฬาลงกรณ์ และบริจาคเงินสร้างห้องพิเศษตึกอนุสรณ์ ๘๔ ปี ศิริราช เมื่อถึงวันเกิดแม่ทุกปีแม่ให้นำเงินไปบำรุงมูลนิธิการกุศล และโรงพยาบาลหลายแห่งเป็นประจำ และแม่ได้สั่งไว้ว่าเมื่อถึงแก่กรรมแล้วก็ให้นำเงินไปบำรุงเช่นที่แม่เคยสั่งให้ทำ

เมื่อปี ๒๕๒๐ แม่และลูก ๆ ได้บริจาคเงินสร้าง สำนักงานผดุงครรภ์ ที่อำเภอเลิงนกทา จังหวัดยโสธร แม่จึงได้รับพระราชทานเครื่องราชอิสริยาภรณ์ เบญจมาภรณ์ช้างเผือก เมื่อวันที่ ๕ ธันวาคม ๒๕๒๐

แม่เป็นผู้ประกอบแต่กรรมดีตลอดมา ด้วยกุศลผลบุญที่แม่ได้บำเพ็ญไว้ จงเป็นพลังปัจจัยให้วิญญาณอันบริสุทธิ์ของแม่ไปสู่สุคติวิสัยในสัมปรายภพ และกุศลใดที่ลูก ๆ หลาน ๆ เหลน ๆ ได้จัดทำเพื่ออุทิศสนองคุณแม่ ขอกุศลนั้นจงสำเร็จเพื่อประโยชน์สุขแก่แม่ตามฐาน-นิยม เทอญ

ขอกราบพ่อและแม่ช่วยคุ้มครองลูก ๆ หลาน ๆ เหลน ๆ ทุก ๆ คน ให้ได้ประสบแต่ความสุขสวัสดีตลอดไป

ตอนปลายชีวิตของพ่อ พ่อได้ซื้อที่พัทยาไว้ และได้ปลูกบ้านไว้ ๓ หลัง เวลานั้นพัทยายังมีบ้านไม่มากมายอย่างเวลานี้ พ่อชอบอากาศพัทยามาก พ่อไปค้างพัทยากับแม่บ่อย ๆ และเคยพูดว่าอยากให้พัทยามีโรงแรมทันสมัยมาก ๆ อยู่ริมทะเล แบบเมืองชายทะเลที่มีชื่อมากในต่างประเทศ และบอกลูก ๆ ว่าให้คอยดูอีกหน่อยจะเป็นอย่างพ่อคาดคะเนไว้ ตอนนั้นพวกลูก ๆ ก็ไม่นึกว่าจะเป็นไปได้ เพราะเมื่อก่อนพ่อจะถึงแก่กรรมมีโรงแรมใหญ่เพียงโรงแรมเดียวเท่านั้น บัดนี้เวลาได้ล่วงมา ๑๑ ปีแล้ว พัทยาก็เป็นอย่างที่พ่อเคยพูดไว้ และพวกเราก็ไม่ได้คิดถึงความเติบโตของพัทยาเริ่มมาได้อย่างไร จนมาได้อ่านหนังสือพิมพ์สยามรัฐ ฉบับประจำวันที่ ๑ เมษายน ๒๕๒๐ ได้พูดถึงพ่อว่าเป็นผู้เริ่มรับทหารอเมริกันมาพักที่บ้าน จึงได้นำมาลงในหนังสืออนุสรณ์ของแม่ เพราะเรื่องที่นำมาลงนี้ หนังสือพิมพ์สยามรัฐได้พิมพ์ลงหลังจากพ่อถึงแก่กรรมแล้ว ๙ ปี เรื่องนี้จึงไม่ได้พิมพ์ไว้ในหนังสืออนุสรณ์ของพ่อ ถ้าพ่อได้ทราบด้วยญาณวิถีใด ว่าพัทยาได้เป็นไปตามที่พ่อคิดฝันไว้ พ่อคงพอใจมาก

พัทยาดินแดนตากอากาศ

(คัดจากบทความตอนหนึ่งในหนังสือพิมพ์สยามรัฐ ฉบับประจำวันที่ ๑ เมษายน ๒๕๒๐)

พัทยาดินแดนตากอากาศที่มีชื่อเสียงที่สุดทางภาคตะวันออกของประเทศไทย เป็นเสน่ห์ดึงดูดอย่างแรงสำหรับการหยุดพักผ่อนหน้าร้อนที่ได้มาถึงแล้ว

น่าแปลกที่พัทยาเป็นหาดสวยงามซึ่งอยู่ในเมืองไทย แต่ผู้ที่ทำให้พัทยาเป็นแหล่งตากอากาศมีชื่อคือทหารอเมริกันจำนวนหนึ่ง

เมื่อวันที่ ๒๙ เมษายน ๒๕๐๔ รถบรรทุกขนาดใหญ่ของทหารอเมริกันประมาณ ๔ — ๕ คัน ได้บรรทุกทหารเต็มคันรถซึ่งรวมกันประมาณ ๑๐๐ คน มาที่หาดพัทยา และได้เช่าบ้านพักตากอากาศของพระยศสุนทร พักอยู่ประจำ บ้านดังกล่าวอยู่ทางตอนใต้ของพัทยา

ทหารอเมริกันดังกล่าวมาจากนครราชสีมา ซึ่งมีฐานทัพอเมริกันอยู่ที่นั่น และเมื่อได้พักผ่อนจากการรบ ทหารเหล่านั้นก็จะมาพักผ่อนที่หาดพัทยานี้ โดยผลัดกันมาเป็นงวด ๆ ละ ๑ สัปดาห์ แต่ละงวดจะมีประมาณ ๑๐๐ คน และพักอยู่ที่บ้านพักตากอากาศของพระยศสุนทร ซึ่งทางหน่วยทหารได้เช่าไว้เพื่อการพักผ่อนของพวกเขาโดยเฉพาะ ซึ่งเป็นจุดเริ่มต้นของการท่องเที่ยวที่หาดพัทยา

จากจุดเริ่มต้นดังกล่าว พัทยาได้เปลี่ยนจากหมู่บ้านชายทะเลที่เงียบสงบมาเป็นสถานท่องเที่ยวตากอากาศทันสมัยที่สุด โดยใช้เวลาเพียง ๑๐ ปีเศษเท่านั้น

ปัจจุบัน พัทยามีสิ่งอำนวยความสะดวกและสถานที่ท่องเที่ยวมากมาย โรงแรมทันสมัยในพัทยาเกิดขึ้นเหมือนกับดอกเห็ด มีจำนวนทั้งหมดประมาณ ๒๓ แห่ง

ไนท์คลับที่จะให้ความสำราญในเวลาค่ำคืนมีประมาณ ๒๐ แห่ง ห้องอาหารซึ่งมีอาหารฝรั่ง, ไทย, จีน มี ๓๓ แห่ง

นอกจากนั้นยังมีม้าสำหรับบริการนักท่องเที่ยว, เรือสำหรับบริการนักท่องเที่ยว, บริษัทท่องเที่ยวและบริษัททัวร์ต่าง ๆ, ร้านขายของที่ระลึก, ร้านให้เช่าเครื่องเล่นสกีน้ำ, สถานที่เล่น

โบว์ลิ่ง, สนามกอล์ฟ, สถานอาบอบนวด, และสถานที่ท่องเที่ยวในเขตพัทยา ซึ่งส่วนใหญ่เป็นพวกเกาะแก่งต่าง ๆ ไม่น้อยกว่า ๑๔ แห่ง

หน้าร้อนปีนี้ถ้ายังตัดสินใจจะหลบลมร้อนไปที่ไหนไม่ถูกเราขอแนะนำชายหาดพัทยาแก่ท่าน โดยเฉพาะอย่างยิ่ง ท่านที่ไม่มีเวลามาก หรือไม่ชอบเดินทางไกลจนเกินควร

ถ้าท่านยังไม่มีที่พัก พัทยาขอต้อนรับท่านด้วยโรงแรมและบังกาโลชั้นหนึ่ง ซึ่งจะให้ความสะดวกสบายทั้งในด้านบริการและความสุขสบายยิ่งกว่าบ้านของท่าน

และโอกาสที่ท่านจะเลือกที่พักเหล่านี้ก็มีมากมายเหลือคณานับ

ฯ ล ฯ

พระธรรมเทศนาสัมปทากถา

พระราชกิตติเมธี

วัดเบญจมบพิตร

แสดง

งานบำเพ็ญกุศล ๗ วัน

ศพ นางจีบ ยศสุนทร

๑๙ พฤษภาคม ๒๕๒๒

นโม พุทฺธสฺส

สีลํ ยาว ชรา สาธุ สทฺธา สาธุ ปติฏฺฐิตา
ปญฺญา นรานํ รตนํ ปุญฺญํ โจเรหิ ทูหรนฺติ

บัดนี้ จักรับทานแสดงพระธรรมเทศนา อนุรูปแก่กุศลบุญราศีทักษิณานุปทาน อันคณะเจ้าภาพมีบุตรธิดา พร้อมด้วยญาติสนิทมิตรสหายและวิสาสชน มีสมานฉันท์พร้อมใจกันบำเพ็ญกุศล เพื่อแผ่กัลปนาผลวิบากสัมบัติอุทิศแด่คุณโยมจีบ ยศสุนทร ผู้ถึงมรณกรรมไปแล้วบรรจบครบ ๗ วัน ด้วยอนุสรณ์อาศัยอุปการคุณอันคุณโยมผู้ล่วงลับไปแล้วได้กระทำไว้แก่ตนในกาลก่อน บุตรธิดาญาติสนิทมิตรสหายและวิสาสชนคนคุ้นเคยกัน ร่วมรับรู้สุขทุกข์ของกันและกัน เมื่อท่านได้ล่วงลับไปก็มีความอาลัย ในฐานะที่ท่านได้เคยมีอุปการคุณ ได้ทำกิจอันสมควรมีประการต่าง ๆ ไว้แก่ตนในกาลก่อน อันบิดามารดาผู้เป็นบุพการี ย่อมเป็นผู้ที่สาธุชนเคารพยกย่องนับถือ เพราะท่านตั้งอยู่ในสถานะอันสมเด็จพระบรมศาสดาสัมมาสัมพุทธเจ้าทรงยกย่องไว้หลายสถาน เป็นต้นว่า เป็นบุรพเทพของบุตรธิดา ตามความเข้าใจที่ถือว่าคนเรามีเทวดาให้มาเกิดแล้วปกป้องคุ้มครองรักษาประจำตน แต่เทวดานั้นเราไม่เห็นประจักษ์ด้วยสายตาของเรา ส่วนบิดามารดายังบุตรธิดาให้เกิดแล้วเป็นผู้คุ้มครองป้องกันรักษาเราเห็นกันได้ประจักษ์ชัด นับแต่เกิดมาก็ได้รับความคุ้มครองปกป้องถนอมรักษาเลี้ยงดูให้มีชีวิตอยู่ได้จนเติบใหญ่ เมื่อมีวัยอันสมควรก็ให้การศึกษาเล่าเรียน เพื่อได้ความรู้ที่จะคุ้มครองป้องกัน

ตนเองจากเวรภัยอันตรายต่าง ๆ และดำเนินชีวิตให้ก้าวหน้าได้ ในสถานะหนึ่งทรงยกย่องว่าเป็นบุรพาจารย์ เป็นอาจารย์เริ่มแรกของบุตรธิดาก่อนอาจารย์ใด ๆ ทั้งหมด เป็นผู้ให้ความรู้ความเข้าใจในความเป็นอยู่ของสังคมในโลกมนุษย์นี้ จึงเรียกว่าบุรพาจารย์ และยังได้ชื่อว่าเป็นพรหมของบุตรธิดา เพราะมีเมตตาปรารถนาให้บุตรธิดาเป็นสุข มีกรุณาปรารถนาให้บุตร-ธิดาพ้นทุกข์ ในเมื่อบุตรธิดาประสบการเจ็บไข้ได้ป่วย หรือในคราวประสบเคราะห์ภัยอื่น ๆ มีมุทิตาพลอยยินดีในคราวที่บุตรธิดาประสบโชคปลอดโรคภัย มีอุเบกขาในคราที่บุตรธิดาอุดมสมบูรณ์มั่นคงในสถานะทั้งปวง ด้วยการตามดูแล้ววางเฉย และยังได้รับยกย่องว่าเป็นอาหุไนย-บุคคลของบุตรธิดา เป็นบุคคลที่บุตรธิดาจะเคารพยกย่องบูชา เป็นทักขิไณยบุคคลที่บุตรธิดาควรทำทักษิณา ท่านยกสถานะที่เป็นอนันตริยกรรมไว้ ๕ สถาน ว่าเป็นการกระทำที่บาปหนัก คือ ถือว่า การฆ่าบิดามารดา ฆ่าพระอรหันต์ ทำโลหิตุปบาท ทำสังฆเภท เป็นกรรมหนัก โดยทางตรงกันข้ามในฝ่ายดี ก็เปรียบเทียบได้ว่าบิดามารดานั้นเป็นผู้มีพระคุณอย่างยิ่งแก่บุตรธิดา เมื่อในสถานะฝ่ายบาปกล่าวว่า การทำปิตุฆาตมาตุฆาตเป็นบาปที่สุด ในฝ่ายของการบุญการกุศลบุคคลที่ทำบุญทำกุศลแก่บิดามารดาก็เท่าเทียมกับการทำบุญแก่พระอรหันต์ บิดามารดาจึงได้ชื่อว่าเป็นพระอรหันต์ของบุตรธิดาอีกสถานหนึ่ง ถึงแม้ในปัจจุบันนี้เราเชื่อว่าพระอรหันต์ไม่มีอยู่ บุตรธิดาที่มีบิดามารดาอยู่ ก็สามารถจะบำเพ็ญบุญกุศล อันจะให้ผลเท่าเทียมกับการทำบุญแก่พระอรหันต์ ก็คือการทำบุญแก่บิดามารดานั่นเอง บิดามารดายังได้ชื่อว่าเป็นพระในเรือนของตน เป็นบุคคลที่ควรแก่ทักษิณาทานการเลี้ยงดูด้วยปัจจัย ๔ มีการให้เสื้อผ้าเครื่องนุ่งห่ม อาหาร ที่อยู่อาศัย ตลอดจนการพยาบาลรักษาโรค เป็นผู้ที่บุตรธิดาควรจะสนองตอบแทนในอุปการคุณของท่าน บิดามารดาจึงอยู่ในสถานะสูงที่สมเด็จพระบรมศาสดาสัมมาสัมพุทธเจ้าทรงยกย่องไว้หลายสถานดังแสดงมา เมื่อท่านยังดำรงชนม์อยู่ ท่านสามารถที่จะประกอบการบุญการกุศลได้ด้วยตัวของท่านเอง เมื่อท่านล่วงลับดับขันธ์ไปหมดสามารถที่จะประกอบการบุญ-การกุศลด้วยตนเองได้ บุตรธิดาจึงได้พร้อมใจกันบำเพ็ญบุญกุศล เพื่ออุทิศกัลปนาผลแผ่วิบาก-สมบัติให้สำเร็จประโยชน์แก่ท่านในสัมปรายภพ

อันคุณโยมจีบ ยศสุนทร เมื่อยังดำรงชีพอยู่ เป็นผู้มีศีลกัลยาณวัตรปฏิบัติตนอยู่ด้วยศรัทธาความเชื่อความเลื่อมใสตามศาสนธรรมคำสั่งสอนของสมเด็จพระสัมมาสัมพุทธเจ้า ตั้งตนอยู่ในสถานะเป็นบุตรที่ดีของบิดามารดา เป็นภรรยาที่ดีของสามี เป็นมารดาที่ดีของบุตรธิดา

และเป็นแม่บ้านแม่เรือนที่ดีเป็นที่เคารพนับถือของบริวารชนและคนคุ้นกัน แม้เมื่อท่านได้ล่วงลับดับขันธ์ไปแล้ว บุตรธิดาตลอดจนชนอื่น ๆ ก็ยังมีความอาลัยเสียดายระลึกถึงท่าน รวมความว่า คุณโยมจีบ ยศสุนทร เมื่อยังดำรงชีวิตอยู่ได้ทำกิจและหน้าที่อันสมควรแก่บุตรธิดาตลอดถึงชนอื่น ๆ เต็มที่ เป็นมิตรในเรือนครบถ้วนทุกประการ และการดำเนินชีวิตของท่านก็เป็นไปตามแนวทางแห่งพระธรรมคำสั่งสอนของสมเด็จพระผู้มีพระภาค ดังที่อาตมภาพจะรับประทานยกขึ้นแสดงตามนิเขปบทเบื้องต้นนั้น ว่า สีลํ ยาว ชรา สาธุ ศีลยังประโยชน์ให้สำเร็จตราบเท่าชรา สทฺธา สาธุ ปติฏฺฐิตา ศรัทธาที่ตั้งมั่นแล้วยังประโยชน์ให้สำเร็จ ปญฺญา นรานํ รตนํ ปัญญาเป็นดวงแก้วของนรชน ปุญฺญํ โจเรหิ ทูหรํ บุญโจรลักไปไม่ได้ ธรรมทั้ง ๔ ประการ คือ ศีล ศรัทธา ปัญญา บุญ เป็นคุณเครื่องยังความสุขประโยชน์ให้ถึงพร้อมทั้งทางโลกและทางธรรม บุคคลจะถึงพร้อมด้วยคุณงามความดีหรือด้วยโภคทรัพย์สมบัติ ก็ต้องอาศัยธรรมะ ๔ ประการนี้ เป็นแนวทางสำหรับดำเนิน

ศีล ข้อต้น หมายถึงความประพฤติเป็นปกติเรียบร้อยทางกาย ทางวาจา อันบุคคลที่จะเป็นคนดี หรืออยู่ในสถานะสูง ก็ด้วยอาศัยศีลนี้เป็นส่วนประกอบเบื้องต้น ศีลเป็นเครื่องชักจูงนำบุคคล ให้ก้าวขึ้นสู่สถานะอันสูงได้เป็นอย่างดียิ่ง เป็นภาคพื้นแห่งการปฏิบัติคุณงามความดีต่าง ๆ ได้ โดยลักษณะของศีล มีความหมายว่าปกติอย่างหนึ่ง บุคคลมีศีลย่อมประพฤติกายวาจาเรียบร้อย ไม่วิปริตแปรผัน อีกอย่างหนึ่ง ศีลแปลว่า ศีรษะ ซึ่งมาจากคำว่าสิระ หรือจะแปลว่ายอด คือ จอมศีรษะ กระหม่อม ซึ่งอยู่ในที่สูง คนมีศีลแล้วก็ถือว่าเป็นยอดคนเป็นคนสูงได้ เพราะเป็นคนที่ประกอบด้วยคุณงามความดี ที่ละเว้นจากการละเมิดสิทธิ์ในชีวิตและร่างกายของชนอื่นให้เดือดร้อน ไม่ละเมิดสิทธิในทรัพย์สินของบุคคลอื่น ไม่ละเมิดสิทธิในขนบธรรมประเพณีอันดีงามทำให้ครอบครัวของตนและคนอื่นให้เสียหาย ไม่ละเมิดทางวาจาทำให้บุคคลอื่นเสียประโยชน์ ไม่ละเมินทำใจของตนให้มัวเมาหลงใหลประมาท เว้นทางทั้ง ๕ ประการนี้ ถือได้ว่าบุคคลนั้นเป็นยอดคน คือไม่ทำตนและบุคคลอื่นเสื่อมเสียหายด้วยประการต่าง ๆ อีกนัยหนึ่งแปลว่า เย็น มาจาก สีตล มีความหมายว่า บุคคลที่ปฏิบัติตามศีลทั้ง ๕ ข้อตามที่แสดงมาแล้ว เย็นใจได้ ตนเองก็ไม่ต้องเดือดร้อนใจ คนอื่นที่มาคบหาสมาคมด้วยกับบุคคลเช่นนั้นก็เย็นใจ ไม่ร้อนใจ ไว้วางใจ ไม่ต้องหวาดระแวงภัยจากผู้นั้น แม้ศีลจะเป็นเพียงรักษาปกติกายและวาจา ก็เป็นดังบันไดที่สามารถชักจูงบุคคลให้ดำเนินไปในแนวทางที่สูงขึ้น

โดยลำดับ คนมีศีลย่อมเป็นที่รักที่เคารพนับถือของบุคคลอื่น บุคคลยิ่งสูงขึ้นเพียงใด ย่อมจะต้องอาศัยศีลนี้เป็นส่วนประกอบปรับปรุงตนให้สง่างามยิ่งขึ้น ศีลจึงได้ชื่อว่าเป็นเครื่องประดับสำหรับบุคคล ผู้มีศีลย่อมจะงดงามในที่ทุกสถาน คนมีศีลย่อมเป็นสุขตราบเท่าชรา

ประการที่ ๒ ศรัทธาที่ตั้งมั่นแล้ว ยังประโยชน์ให้สำเร็จ ศรัทธา คือ ความเชื่อ เชื่อโดยมีเหตุผล เชื่อในพระปัญญาความตรัสรู้ของพระพุทธเจ้า คือเชื่อว่า สัตว์ทำกรรมอันใดไว้ย่อมจะได้รับผลของกรรมนั้น มีกรรมเป็นทายาท มีกรรมเป็นเผ่าพันธุ์ มีกรรมเป็นที่พึ่งอาศัย ทำกรรมอันใดไว้ กรรมนั้นย่อมสนองผลในทุกสถาน ทำดีได้ดี ทำชั่วก็ได้ชั่ว ศรัทธาคือความเชื่อจึงเป็นประการสำคัญอีกอย่างหนึ่ง เพราะคนเราจะประกอบกิจการใดก็ต้องมีความเชื่อเสียก่อนเป็นเบื้องต้น จึงจะสามารถทำกิจการงานนั้นให้สำเร็จลุล่วงไปด้วยดีได้ การเชื่อในพระศาสนานั้นมีหลายสถาน แต่ในที่นี้จะแสดงเพียง ๒ ประการ คือ ความเชื่อถือและความ-เชื่อใจ ความเชื่อถือ คือ เชื่อว่าสิ่งนั้นสิ่งนี้เป็นของดีมีประโยชน์ เชื่อถือได้ว่าเป็นของมีคุณค่านี้ประการหนึ่ง อีกประการหนึ่ง ได้แก่เชื่อใจ คือ เชื่อว่าตนก็สามารถที่จะนำสิ่งนั้นมาใช้ให้เกิดประโยชน์ หรือว่าตนก็ทำได้จริง ๆ ถ้ามีความเชื่อถือว่าของนั้นดีจริง เป็นของดีมีประโยชน์จริง แต่ถ้าไม่เชื่อใจว่าสามารถที่จะทำสิ่งนั้นให้เกิดประโยชน์แก่ตนได้ ก็ไร้ประโยชน์เช่นกัน ศรัทธาจึงมีความสำคัญที่ว่า เมื่อมีความเชื่อถือว่าสิ่งนั้นมีคุณค่าจริงก็จะต้องเชื่อใจของตนเองว่าสามารถที่จะทำให้สิ่งนั้นเกิดประโยชน์แก่ตนและคนอื่นได้ ในข้อนี้จะสาธกยกขึ้นแสดง ตามที่มีมาปรากฏในพุทธประวัติว่า เมื่อสมเด็จพระสัมมาสัมพุทธเจ้าตรัสรู้แล้ว ปรารถนาที่จะทรงโปรดท่านพระปัญจวัคคีย์ จึงเสด็จไปยังสถานที่อยู่ของท่าน ในขั้นแรกตามพุทธประวัติแสดงถึงความที่ท่านพระปัญจวัคคีย์ เมื่อได้เห็นสมเด็จพระสัมมาสัมพุทธเจ้าเสด็จมา มีความคิดเห็นปรึกษากันว่า พระสิทธัตถะนี้เป็นผู้ที่คลายความเพียรแต่เดิมเสียแล้ว เห็นจะเป็นเพราะอยู่คนเดียวคงจะลำบาก อยากหาอุปฐากให้ช่วยเหลือจึงตามมาเป็นแน่ เมื่อท่านคิดเห็นกันดังนี้แล้วก็นัดหมายกันว่า ถ้าพระสิทธัตถะปรารถนาจะนั่งก็จงนั่ง ปรารถนาจะสนทนาปราศรัยด้วยก็เปิดโอกาสให้ได้ตามพระทัยพึงดูให้เห็นท่าที เมื่อสมเด็จพระสัมมาสัมพุทธเจ้าเสด็จมาถึงท่านเหล่านั้นก็ต้อนรับเสด็จตามอัธยาศัยแล้ว พระองค์ได้แสดงความที่ได้ทรงตรัสรู้เป็นพระ-อรหันตสัมมาสัมพุทธเจ้าเสด็จมาด้วยทรงปรารถนาที่จะทรงแสดงพระธรรมเทศนาโปรดท่านพระปัญจวัคคีย์ทั้ง ๕ ก็ได้กล่าวคัดค้านด้วยประการต่าง ๆ เมื่อสมเด็จพระสัมมาสัมพุทธเจ้า

ตรัสว่า พระวาจานี้ คือ คำว่าพระองค์ได้ตรัสรู้เป็นพระอรหันตสัมมาสัมพุทธเจ้าแล้ว พระองค์เคยตรัสมาก่อนหรือ ท่านทั้ง ๕ หวลระลึกแล้วนึกได้ว่า สมเด็จพระสัมมาสัมพุทธเจ้าไม่เคยมีพระดำรัสตรัสพระวาจานี้มาก่อน และเมื่อคราวครั้งที่พวกตนจะพากันหลีกละมา พระองค์ก็ไม่ได้ทรงทักท้วงหวงห้ามกีดกันอย่าง ให้มาได้โดยสะดวก ท่านทั้ง ๕ จึงเกิดความเชื่อถือในพระวาจาว่าเห็นจะเป็นจริง คงจะมีอะไรดีกระมัง จึงตั้งใจฟัง เมื่อสมเด็จพระผู้มีพระภาคพระ-พุทธเจ้าได้ทรงแสดงธรรมกัณฑ์แรก คือ พระธรรมจักกัปปวัตตนสูตร ในท่านทั้งหลาย ๕ ท่าน โกณฑัญญะได้ดวงตาเห็นธรรม ก็อาศัยความเชื่อถือเป็นเบื้องต้นก่อน และเมื่อได้ยินได้ฟังพระธรรมเทศนาแล้ว ก็เห็นได้โดยตลอดว่าตนเองก็สามารถใช้ความรู้นี้ประพฤติปฏิบัติให้เป็นพระอรหันต์ได้ เรื่องนี้เป็นเครื่องชี้แสดงให้เห็นว่า ความเชื่อถือ คือเชื่อว่าสิ่งนั้นมีจริง เป็นของดีจริง ก่อให้เกิดสุขประโยชน์ได้จริง เป็นประการสำคัญเบื้องต้น ส่วนการเชื่อใจ คือเชื่อว่าตนเองว่าสามารถใช้ความรู้นั้นประพฤติปฏิบัติคุณงามความดีหรือคุณธรรมอันสูงให้เกิดขึ้นได้ด้วยตน ทั้งสองประการนี้ถือได้ว่าเป็นประการสำคัญ ศรัทธานี้ท่านยกย่องว่าเป็นเหมือนสะเบียงทาง มีพุทธภาษิตว่า สทฺธา ปาเถยฺยํ ศรัทธาเป็นสะเบียงทาง อันนี้เราจะเทียบเคียงเห็นได้จากการที่เราตระเตรียมการจะเดินทางไปยังที่ไหน ๆ เราต้องมีอุปกรณ์เครื่องเดินทางให้พร้อมมูล จึงจะไปถึงจุดที่หมายได้ ก็เทียบได้กับศรัทธาที่ตั้งมั่นในอันที่จะดำเนินไปให้ถึงจุดหมาย ฉะนั้น ถ้าหากเราขาดศรัทธา เราก็ไม่อาจสามารถจะดำเนินไปถึงจุดหมายที่ประสงค์ได้ อาจจะแวะเวียนเสียในระหว่างทาง ไม่ดำเนินไปตลอดถึงจุดหมาย จึงถือว่าศรัทธาเป็นเครื่องมืออันสำคัญที่จะจูงใจบุคคลให้ประพฤติปฏิบัติคุณงามความดี ยังสุขประโยชน์ให้พร้อมมูล ศรัทธาที่ตั้งมั่นแล้วให้เกิดสุข

ประการที่ ๓ ปัญญาเป็นดวงแก้วของนรชน ปัญญา คือ ความรอบรู้ รู้ว่าสิ่งใดดี สิ่งใดชั่ว สิ่งใดดีมีประโยชน์ สิ่งใดไม่ดีไม่มีประโยชน์ และมีความรู้ตลอดถึงว่าสิ่งใดไม่ดีก็ละเว้นไม่ทำ สิ่งใดดีมีประโยชน์ก็เพียรพยายามที่จะทำให้เกิดคุณงามความดีมีประโยชน์ หรือรู้จักอุบายที่จะหลีกหนีจากความเสื่อม ดำเนินไปในแนวทางอันเป็นความเจริญ ปัญญาจึงเป็นประการสำคัญ ถึงแม้ว่าเรามีศีล มีศรัทธา ถ้าขาดปัญญาก็ไม่สามารถที่จะมองเห็นจุดหมายปลายทางนั้นได้ ถ้าเรามีปัญญาก็สามารถจะมองเห็นสิ่งต่าง ๆ ระหว่างทางนั้นได้ และปัญญานี้ที่ถือว่าเป็นดวงแก้วของนรชนนั้น ก็เพราะตามความเป็นจริง ปัญญาเป็นแสงสว่างกระจ่างแจ้ง

ยิ่งกว่าแสงสว่างใด ๆ ในโลกนี้ แสงอาทิตย์ แสงจันทร์ และแสงสว่างอื่นใด ย่อมจะส่องให้เห็นได้ในเฉพาะที่เป็นวิสัยของจักษุเท่านั้น ที่มีกำบังไม่สามารถเห็นได้ แต่ปัญญานี้สามารถจะเล็งเห็นในสิ่งที่ลึกซึ้งลี้ลับได้ แม้ในที่ไม่สามารถจะมองเห็นด้วยอย่างอื่นได้ ปัญญาก็เห็นได้ ปัญญาจึงเป็นประการสำคัญ เป็นเครื่องให้เห็นแนวทางดำเนินที่ถูกต้อง สามารถที่จะมองเห็นว่าสิ่งใดดี สิ่งใดชั่ว สิ่งใดดีก็ย่อมเป็นทางก่อให้เกิดสุขประโยชน์ที่เป็นบุญเป็นกุศล สิ่งใดไม่ดีมีโทษก็เป็นทางให้เกิดบาปอกุศล สิ่งที่ดีย่อมจะเป็นทางชักนำให้บุคคลประพฤติปฏิบัติตั้งตนอยู่ในสถานะอันสูง ปัญญานี้เป็นเครื่องตัดเครื่องทำลายกิเลสต่าง ๆ ได้ เพราะเราเห็นผลของความดีเราจึงประกอบคุณงามความดีให้เจริญงอกงาม เพราะเราเห็นความไม่ดีว่าเป็นทางให้เกิดโทษเราก็ละเว้น ไม่ทำ มีตัวปัญญาเป็นเครื่องขจัดปัดเป่า ถ้าเรายังมองไม่เห็น เพียงแต่เชื่อเขาว่าพึ่งเขาเล่า ความเห็นนั้นก็เป็นเพียงเงา ๆ ไม่สามารถจะขจัดความลังเลสงสัยได้ แต่ถ้าปัญญานี้ช่วยสอดส่องให้เห็นแล้ว จะช่วยขจัดปัดเป่าความชั่วความเสื่อมเสียหายต่าง ๆ ที่เกิดขึ้นได้ ปัญญาจึงเป็นแก้วตาของนรชน การได้ปัญญาให้เกิดสุขประโยชน์ ถึงพร้อมด้วยความสุขด้วยประการฉะนี้

ประการที่ ๔ บุญอันโจรลักไปไม่ได้ บุญเป็นชื่อของความสุข เป็นผลของการประกอบคุณงามความดี เป็นต้นว่าเรามีศีล มีศรัทธา มีปัญญา ก็ชื่อว่าประกอบบุญ ประกอบกุศลให้เกิดขึ้นแก่ตนได้ บุญเป็นคู่กับคำว่ากุศล ๆ แปลว่าความฉลาด หรือว่าคนมีปัญญาก็ได้คนมีกุศล คือ คนที่ฉลาดย่อมจะสามารถประกอบกิจการงานอะไรให้เกิดประโยชน์ได้ บุญก็อาศัยคนที่มีกุศล คือ คนฉลาดนี้เองเป็นผู้ก่อให้เกิดขึ้น การไม่ทำบาปเป็นสุขทุกเมื่อ คนฉลาดสามารถประพฤติปฏิบัติศีลให้บริสุทธิ์บริบูรณ์ก็ก่อให้เกิดบุญได้เหตุหนึ่ง เขามีความเชื่อในสิ่งที่ควรเชื่อ เชื่อมีเหตุ มีผล มีประโยชน์ก็เป็นบุญ เขามีปัญญาสามารถที่จะเล็งเห็นความดีความงาม และประพฤติตามให้บริบูรณ์เต็มที่ได้ก็ก่อให้เกิดบุญ บุญย่อมจะอยู่คู่กับบุคคลที่ฉลาดคือ ที่มีกุศล คนที่ไม่มีกุศล คือ คนที่ไม่ฉลาด ที่เรียกว่าคนมีอกุศล บุญไม่เข้าใกล้ ส่วนคนฉลาด คือ คนมีกุศลบุญชอบเข้าหา และย่อมจะประกอบกิจอันใดแม้จะเป็นสิ่งเล็ก ๆ น้อย ๆ ให้เกิดเป็นบุญได้ ส่วนคนที่ไม่มีกุศล คือ คนที่ไม่มีความฉลาด เป็นคนมีอกุศล ย่อมจะประกอบกิจการไปในทางที่ก่อให้เกิดบาปได้โดยง่าย และบุญนี้เมื่อบุคคลใดได้กระทำไว้แล้วย่อมจะติดตามตรงไปในที่ทุกสถาน ตนจะปฏิเสธไม่รับบุญที่กระทำไว้แล้วนั้นก็ไม่ได้ หรือ

บุคคลอื่นจะมายื้อแย่งบุญของบุคคลอื่นที่ทำไว้ไม่ได้เช่นกัน ท่านจึงว่าไว้ว่า บุญโจรลักไปไม่ได้ ของใครก็เป็นของใคร แต่การบุญการกุศลนั้น เมื่อบุคคลใดมีอยู่ก็สามารถจะอำนวยแก่คนอื่นได้ เหมือนเราหยิบยื่นเงินทองให้แก่คนอื่น บุคคลนั้นยินดีรับก็ย่อมจะได้รับสุขประโยชน์ในทรัพย์สินนั้นได้ บุญเมื่อเรามีอยู่ในตนก็ย่อมสามารถอำนวยผลแก่ผู้อื่นได้ ด้วยการแผ่ส่วนกุศลอุทิศให้เรียกว่าปัตตานุโมทนามัยบุญกิริยา คือ แผ่ส่วนบุญส่วนกุศลอุทิศให้แก่บุคคลที่เราประสงค์จะให้ การที่คณะเจ้าภาพพร้อมใจกันบำเพ็ญกุศลทักษิณานุประทานนี้ ได้ชื่อว่าเป็นบุญเป็นกุศลที่ตั้งไว้ดีแล้วเป็นทานที่ตั้งไว้ดีแล้วในสงฆ์ ย่อมจะอำนวยบุญกุศลอันเป็นสุขประโยชน์ให้แก่ตนเองด้วย และสามารถที่อำนวยบุญกุศลสุขประโยชน์นั้น ให้แก่ท่านผู้ล่วงลับดับขันธ์ไปได้เช่นเดียวกัน คุณโยมจีบ ยศสุนทร เมื่อดำรงชีพอยู่ก็ได้บำเพ็ญตนตามสัมปทาเครื่องถึงพร้อมด้วยความสุขสมบูรณ์ มีศีลความประพฤติปรกติกายวาจา มีศรัทธาความเชื่อสิ่งที่ควรเชื่อตามคำสอนของพระพุทธเจ้า มีปัญญารักษาตน รู้จักอุบายหลีกหนีจากความเสื่อมดำเนินไปในแนวทางแห่งความเจริญ มีปรีชาเล็งเห็นสิ่งใดดีสิ่งใดชั่ว ละเว้นสิ่งชั่ว กระทำแต่สิ่งดีประกอบบุญ ประกอบกุศลให้มีขึ้นในตน จึงช่วยเกื้อกูลหนุนท่านให้มีจิตเยือกเย็นเป็นสุขแวดล้อมด้วยบุตรธิดามีสถานะมั่นคง ประพฤติเป็นสุจริตสถิตอยู่ในธรรมดำรงชีพอยู่โดยปกติสุข มีอายุยืนนานถึง ๙๓ ปี ก็ด้วยท่านถึงพร้อมด้วย ศีล ศรัทธา ปัญญา และบุญนี้ทุกประการ

ในอวสานกาลเป็นที่สุดแห่งพระธรรมเทศนา ขออานุภาพกุศลบุญราศีทักษิณานุประทาน อันคณะเจ้าภาพ มีบุตรธิดาได้พร้อมใจกันบำเพ็ญแล้วนั้น จงบันดาลอำนวยสุขประโยชน์ให้แก่คุณโยมจีบ ยศสุนทร ในสัมปรายภพ ตามเจตจำนงประสงค์ของเจ้าภาพทุกประการ และเมื่อท่านทราบด้วยญาณวิถีทางใดแล้วอนุโมทนา ย่อมได้ประสบสันติสุขเกษมสำราญ โดยควรแก่ฐานนิยมสมประสงค์ในสุคติวิสัยจงทุกสถานแล้ว ย่อมจะอนุโมทนายินดีในไมตรีจิตคิดอนุเคราะห์ของคณะเจ้าภาพทั้งหลาย และอำนวยพรให้คณะเจ้าภาพทั้งหลายเจริญยิ่งด้วย อายุ วรรณะ สุขะ พละ ปฏิภาณ ธนสารสมบัติ ปราศจากสรรพโรคภัยพิบัติอุปัทวันตรายทั้งมวล มีพลานามัยสมบูรณ์ สามารถประกอบกิจธุระ ดำเนินชีวิตให้ก้าวหน้ามั่นคงยิ่งขึ้น และงอกงามไพบูลย์ในธรรมคำสั่งสอนของสมเด็จพระสัมมาสัมพุทธเจ้าจงทุกประการ.

[illegible]

[illegible]

"เมื่อคุณตา คุณยายยังเด็ก"

เรื่องนี้เจ้าภาพได้รับความกรุณาจากคุณทิพย์วาณี สนิทวงศ์ ณ อยุธยา ให้นำมาพิมพ์เป็นบรรณาการแก่ท่านที่มาในงานพระราชทานเพลิงศพคุณแม่ การที่เจ้าภาพได้ขอนำเรื่อง "เมื่อคุณตา คุณยายยังเด็ก" ของคุณทิพย์วาณีมาพิมพ์ เพราะเห็นว่าเป็นเรื่องชีวิตความเป็นอยู่อย่างไทยสมัยของคุณแม่ และสมัยที่ลูก ๆ ของคุณแม่ยังเด็ก ซึ่งเด็กสมัยนี้ชั้นหลาน ๆ บางคนไม่เคยได้พบได้เห็นหรือทราบเลย เรื่องต่าง ๆ เท่าที่เจ้าภาพขออนุญาตมาพิมพ์ทั้งหมด ๔๔ เรื่อง จาก ๘๐ เรื่อง ที่บริษัทการพิมพ์สตรีสาร จัดพิมพ์จำหน่าย

ขอขอบพระคุณ คุณทิพย์วาณี สนิทวงศ์ ณ อยุธยา เป็นอย่างสูงมา ณ โอกาสนี้ด้วย.

"เมื่อคุณตา คุณยายยังเด็ก"

ใคร ๆ ก็ว่าหนูเป็นเด็กพูดมาก ช่างซักช่างถามไม่หยุดปาก การที่หนูช่างซักช่างถามก็เพราะอยากรู้เรื่องต่าง ๆ โดยเฉพาะเรื่องก่อนหนูเกิด เรื่องเก่า ๆ ที่หนูไม่เคยเห็นด้วยตาตนเอง แต่เคราะห์ดีที่คุณตาคุณยายไม่รำคาญ ความช่างซักช่างถามของหนู หนูจึงได้ความรู้เรื่องโบราณ ๆ เมื่อครั้งคุณตาคุณยายยังเด็ก ๆ หลายเรื่อง ล้วนแต่เรื่องสนุก ๆ น่ารู้น่าฟังทั้งนั้น ต่อไปนี้เป็นเรื่องเล่าของคุณตาคุณยายที่หนูจำมาเล่าให้เพื่อน ๆ ฟัง.

น้ำอบน้ำปรุง

เย็นวันหนึ่งพี่ชายใหญ่รุ่นหนุ่มของคุณตาเดินกลับบ้านมาแต่ไกล ตัวพี่ชายใหญ่ยังมาไม่ถึงแต่กลิ่นหอมฟุ้งโชยมาล่วงหน้าก่อนแล้ว พอพี่ชายใหญ่เดินผ่านไป ทั้งผู้ใหญ่และเด็ก ๆ รวมทั้งคุณตาก็ทำจมูกฟุดฟุดแล้วร้องพร้อมกันว่า "หอมฟุ้งจริง ๆ" แล้วก็เหลียวตามพี่ชายใหญ่ซึ่งเดินขึ้นบันไดไปชั้นบน อยู่ชั้นบนแล้วกลิ่นหอมฟุ้งของพี่ชายยังอยู่ข้างล่าง

ทำให้คุณแม่และน้อง ๆ พากันขึ้นไปถามให้แซ่ดว่า "ใส่น้ำอบอะไรน่ะ?" "ทำไมถึงหอมฟุ้งอย่างนี้?" พี่ชายใหญ่ตอบว่า "น้ำปรุงพิเศษ พิเศษจริง ๆ ได้มาจากคุณป้า คุณป้าบอกว่ารับรองใส่แล้วผู้หญิงต้องเหลียวหลังแน่ ๆ" วันนั้นน้ำปรุงกลิ่นพิเศษของคุณป้าจึงเป็นที่โจษขานตลอดวันจนดึก ว่าไปได้ตำรับมาจากไหนจึงหอมฟุ้งอย่างนี้ น้อง ๆ พากันไปขอแบ่งใช้บ้างพี่ก็หวงไม่ยอมให้ดู แต่ลงท้ายก็ทนอ้อนวอนน้อง ๆ ไม่ไหวก็แย้มออกมาให้ดูเป็นน้ำปรุงสีเขียวขวดเล็กนิดเดียว แต่หอมฟุ้งจรุงใจจริง ๆ

หลาน ๆ พากันแห่ไปบ้านคุณป้าในวันรุ่งขึ้น พออย่างเข้าประตูบ้านก็ได้กลิ่นน้ำอบไทยหอมฟุ้งมาแต่ไกล มีขวดเปล่าขนาดต่าง ๆ ใส่เป็นเข่ง ๆ คุณป้าคนนี้ทำน้ำอบไทยขายเป็นอาชีพ แต่น้ำปรุงนั้นต่างกับน้ำอบไทย น้ำปรุงเป็นน้ำหอมใส ๆ สีเขียวขวดเล็กนิดเดียว ไม่ต้องใช้มากก็หอมฟุ้งแล้ว ส่วนน้ำอบไทยนั้นเป็นน้ำขุ่น ๆ สีเหลือง ๆ ขวดโต ๆ ต้องเทใช้คราวละมาก ๆ เพื่อละลายแป้งหินหรือดินสอพองประหน้าและตัวให้เย็นและหอมฟุ้งหลังอาบน้ำในหน้าร้อนหอมชื่นใจและรดน้ำผู้ใหญ่ในเทศกาลสงกรานต์หรือฉลองอายุ ๕ หรือ ๖ รอบได้ จะใช้ผสมน้ำแล้วรดหรือสาดกันเล่นสงกรานต์ก็ได้

คุณป้าบอกว่าน้ำอบปรุงนี้ต้องใช้ใบเนียม เป็นใบไม้ชนิดหนึ่ง ต้นเป็นพุ่มเตี้ย ๆ ใบค่อนข้างกลมไม่โตนักแต่กลิ่นหอม พิมเสน ชะมดเช็ด และหัวน้ำหอม สกัดด้วยแอลกอฮอลล์ ใบเนียมทำให้น้ำปรุงมีสีเขียว ถ้าโชคดีตำรับดี ๆ ก็จะหอมฟุ้งและหอมติดทนทาน ใส่ผ้าเช็ดหน้าซักแล้วก็ยังหอม เป็นการทำน้ำหอมแบบไทย ๆ ใช้รดน้ำผู้ใหญ่ก็ได้ บางคนใช้หยดใส่ผ้าเช็ด-หน้าดม ใช้อบดอกไม้ผ้าหรือแพร ผ้าเช็ดหน้าพับเป็นรูปสัตว์ต่าง ๆ สำหรับแจกเป็นของชำร่วย

ในงานแต่งงาน โดยเอาสำลีชุบน้ำปรุงนี้วางใส่ในหีบทิ้งไว้หลาย ๆ วันล่วงหน้า พอถึงวันงานเอาดอกไม้หรือผ้าเช็ดหน้าออกมาแจกก็จะหอมฟุ้งไปหมด หอมติดทนนานเป็นเดือนเป็นปีก็มีบ้างครั้งก็ใช้แต้มที่เกสรดอกไม้ที่ทำด้วยสำลีหุ้มผ้าดอกละนิดก็หอมฟุ้งไปหมด

ส่วนน้ำอบไทยนั้นคุณป้าบอกว่า ต้องใช้น้ำฝนจะสะอาดดีมาก ใช้ดอกกระดังงาลนไฟลอยแล้วอบด้วยเครื่องหอมแบบไทย ๆ มีผิวมะกรูดหั่นฝอย กำยาน น้ำตาลทรายแดงพิมเสนใส่ในตะคัน เป็นถ้วยดินเผาเล็ก ๆ จุดไฟให้เป็นควันแล้วลอยในน้ำปิดฝาหม้อหรือโถให้ควันอบอยู่ในนั้นหลาย ๆ วันจนน้ำเหลืองและหอมฟุ้ง น้ำอบไทยมีหลายกลิ่นแต่ที่นิยมกันมากที่สุดคือกลิ่นดอกชมนาด รองลงไปก็กลิ่นพิกุลและพุทธชาด ต้องใส่หัวน้ำหอมตามต้องการลงไปด้วย

แล้วคุณป้าก็แจกน้ำอบปรุงคนละขวดนิด ๆ แต่ไม่ใช่ชนิดพิเศษอย่างผู้หญิงเหลียวหลังที่ให้พี่ชายใหญ่มา แม้กระนั้นก็หอมฟุ้งติดทนนานเหมือนกัน หยดใส่ผ้าเช็ดหน้าใส่ในกระเป๋า เปิดกระเป๋าออกมาก็กลิ่นหอมฟุ้งจนคนอื่นทัก

น้ำฝน

เมื่อสมัยคุณตาคุณยายยังเป็นเด็ก ๆ อยู่นั้น กรุงเทพ ฯ มีน้ำประปาใช้บ้างแล้ว แต่ยังไม่ทั่วถึงกันนัก ส่วนมากยังอาศัยดื่มน้ำฝน และน้ำตามแม่น้ำและลำคลองกันอยู่ บางบ้านที่อยู่ใกล้ถนน ก็อาศัยน้ำประปาตามก๊อกสาธารณะที่รัฐบาลทำไว้ให้ประชาชนใช้กันเปล่า ๆ ก๊อกเหล่านี้มีเป็นระยะ ๆ บ้านใครอยู่ใกล้ก็สบาย มาตักตวงเอาไปใช้ในบ้านของตนได้ง่าย บ้านที่อยู่ห่างออกไปก็เอาถังเอาปี๊บมารองหิ้วไปหรือหาบเอาไปเอง แต่มีบางบ้านซื้อน้ำจากพวกนี้เป็นหาบ ๆ ไว้ใช้กัน

คุณตามีเพื่อนนักเรียนที่อายุมากกว่า ตัวโตกว่าเพราะเข้าโรงเรียนเมื่อโต กลางวันก็มาโรงเรียน กลับไปบ้านก็ช่วยพ่อแม่ทำงานค้าขาย ตอนกลางคืนก็รับจ้างหาบน้ำรองน้ำประปาจากก๊อกสาธารณะใส่โอ่งตามบ้านใกล้ เมื่อยังไม่โตก็หาบน้ำที่ปี๊บยังไม่เต็ม โตขึ้นก็เพิ่มอีกให้เต็มปี๊บได้ พ่อของเขาแข็งแรงหาบคราวละ ๔ ปี๊บ ข้างหน้า ๒ ปี๊บข้างหลัง ๒ ปี๊บ หาบเสียไม้คานแอ่นทีเดียว หน้าร้อนคนใช้น้ำกันมากน้ำขายดี รองน้ำหาบไม่ทันคนใช้ ต้องเอาปี๊บไปคอยรองน้ำตลอดคืน หาบกลางคืนดีแดดไม่ร้อน ช่วยไม่ให้เหนื่อยง่าย หน้าฝนคนไปใช้น้ำฝนกันหมด น้ำประปาขายไม่ค่อยดี รายได้ตกต่ำเก็บเงินไม่ได้มากเหมือนหน้าร้อน

ทั้งคุณตาคุณยายเมื่อเด็ก ๆ ชอบเล่นน้ำฝนจริง พอฝนตกชักอยากจะขยับออกไปเล่นน้ำฝน ผู้ใหญ่รู้ทันมักจะห้ามไว้ว่า "ให้มันตกหนักกว่านี้ค่อยเล่น ตกนิด ๆ หน่อย ๆ จะไปเล่นดีอะไร เล่นแล้วก็ต้องล้างบ้านขัดบ้านเสียเลยซี" เพราะฉะนั้นเวลาหน้าฝนคุณยายและคุณตาก็ต้องช่วยกันรองน้ำฝน ตักใส่โอ่งให้เต็มทุกโอ่งเสียก่อนจึงจะเล่นน้ำฝนได้ ระหว่างที่เล่นน้ำฝนก็ต้องขัดถูบันได นอกชานพื้นลานบ้านให้สะอาดไปด้วย ใช้กระดวงที่ทำจากมะพร้าวแก่ ๆ กระลาเล็ก ๆ ผ่าซีกขัดจนกระดานและพื้นขาวสะอาดทุก ๆ แห่งทีเดียว มีผ้าผ่อนอะไรที่พอจะซักได้ ก็เอาออกมาซักกันให้เต็มที่ไม่ต้องเสียดายน้ำ ผู้ใหญ่มักบอกว่า "เทวดาท่านอุตส่าห์ส่งน้ำมาให้เราใช้แล้ว ต้องรีบกักตุนไว้ใช้ ฝนตกมาก ๆ พื้นกระดานพื้นหินน่ายดี ขัดล้างตะไคร่และความสกปรกออกได้ง่าย" หน้าฝนบ้านจึงสะอาด

พวกคนแก่ชอบดื่มน้ำฝนกันนัก เพราะสะอาดและหวาน ต้องเก็บน้ำฝนไว้ดื่มเป็นโอ่ง ๆ แล้วปิดฝาไว้ไม่ให้สกปรก จะได้มีดื่มในหน้าแล้ง ถ้าหน้าหนาวหรือหน้าแล้งเกิดฝนตก เป็นฝนหลงฤดูมาก็จะดีใจมาก เพราะจะได้มีน้ำฝนมาเพิ่มโอ่งให้เต็ม แต่น้ำฝนตกใหม่ ๆ น้ำยังใช้รองไว้กินยังไม่ได้ เพราะหลังคายังสกปรกอยู่มีฝุ่นละอองตกค้าง ต้องปล่อยให้ฝนชะล้างความสกปกออกไปเสียก่อนจึงรองไว้กินได้ ต้นไม้ต้นหญ้าก็พลอยสดชื่นขึ้นเพราะได้ฝน

คุณปู่ของคุณยายบอกว่า "ในกระบวนน้ำดื่มทั้งหมดน้ำฝนเป็นยอดน้ำที่เทวดาจัดส่งลงมาให้มนุษย์ทีเดียวละ ทั้งหวานทั้งสะอาด ยิ่งในโอ่งดินเก็บไว้กินหน้าร้อนแล้วยิ่งวิเศษสุด ทั้งเย็นและหอมกลิ่นดินเผา ชื่นใจนัก" ตามบ้านจึงมักมีคณโฑดินเผาหรือหม้อน้ำดินเผาสำหรับใส่น้ำฝนไว้รับแขกและดื่มเองแทบทุกบ้าน ดินเผานี้ทำให้น้ำเย็นเหมือนแช่น้ำแข็ง หน้าร้อนมาก ๆ คนจึงชอบไปนั่งคุยหรือพักผ่อนข้าง ๆ โอ่งน้ำและถือโอกาสเอาหลังพิงโอ่งไปด้วยเพื่อคลายความร้อน

คนที่มีบ้านอยู่ริมแม่น้ำหรือคลอง หน้าแล้งก็เอาน้ำแม่น้ำหรือคลองใส่โอ่ง แล้วเอาสารส้มมากวน ๆ ให้ตกตะกอน แล้วใช้ซักผ้าหรือหุงข้าวต้มแกงกัน จะใช้น้ำก็ต้องประหยัด ๆ กันหน่อย

ฝนแรกหลังจากอากาศร้อนและแห้งแล้งมานาน น้ำในโอ่งขอดแห้ง ในคลองก็ขอดเหลือแต่โคลนแล้ว พอฝนแรกตกน่าชื่นใจและน่าดูมาก คุณแม่ของคุณยายจะรีบเกณฑ์เด็ก ๆ ช่วยกันล้างโอ่งเปล่าให้สะอาดทุกใบ แล้วรอให้น้ำสะอาดเสียก่อน ช่วยกันรองน้ำฝนเสียยกใหญ่ มันช่างชื่นใจเสียจริง ๆ ดับร้อนได้ดีมาก ได้ซักผ้ากันเต็มที่ไม่ต้องประหยัดน้ำกันแล้ว เพราะต้องซักผ้าล้างชามอย่างประหยัดน้ำกันมานาน เรื่องน้ำในหน้าแล้งนี้ก็เหมือนกัน คุณแม่ของคุณยายสั่งนักหนาห้ามไม่ให้เอาน้ำถูเรือน หรือน้ำที่ดื่มเหลือในถ้วยในขันสาดทิ้งไปเสียเปล่า ๆ โดยไม่ได้ประโยชน์อะไร ได้มารดน้ำตามโคนต้นไม้หรือในกระถางต้นไม้ยังได้ประโยชน์ดีกว่า ลูก ๆ จะล้างหน้าบ้วนปากสีฟันก็ให้ไปล้างที่แถวที่มีต้นไม้ จะได้ไม่เสียน้ำไปเปล่า ๆ

คุณตาคนที่เป็นหมอยาก็ต้องการใช้น้ำฝนกลางหาวมาไว้ใช้ทำยาเก็บไว้ น้ำฝนกลางหาวคือน้ำฝนที่รองด้วยอ่างที่ล้างสะอาดรองน้ำฝนกลางแจ้งตอนที่ฝนตกหนักในหน้าฝน น้ำนี้เป็นน้ำที่สะอาดบริสุทธิ์ที่สุด จึงเหมาะสำหรับทำยาหยอดตานัก จะมีโอกาสเก็บได้ในหน้าฝนเท่านั้น แล้วยังต้องเก็บไว้ผสมยาต่าง ๆ อีกด้วย ตามบ้านทุก ๆ บ้านจึงต้องมีรางน้ำสังกะสีเพื่อเก็บน้ำไว้ใช้ตลอดปี โดยไม่ต้องพึ่งน้ำประปา □

หมอน

เมื่อสมัยก่อนนี้ ยังนิยมใช้หมอนรูปร่างลักษณะต่าง ๆ กันไป มีหมอนขวานเป็นรูปสามเหลี่ยมใบใหญ่ หมอนนี้ใช้นั่งอิงให้สบาย ๆ ไม่ใช้หนุน คุณปู่ของคุณยายชอบนั่งอิงหมอนบนเตียงไม้ขัดมันหรือบนเสื่อปูที่นอกชานในหน้าร้อน บางทีนั่งคุยไปก็งีบได้เหมือนกัน หมอนนี้บางใบทำเป็นทึบ ๆ บางใบที่ราคาแพงก็มีช่องเป็นรูปสามเหลี่ยม ๓ ช่องบ้าง ๖ ช่องบ้าง แล้วยังบุด้วยผ้าเยียรบับสวยมากและเย็บยากด้วย พระแก่ ๆ ท่านก็ชอบอิงหมอนขวาน จึงนิยมถวายหมอนขวานเป็นบริวารกฐินด้วย

หมอนเหลี่ยมเป็นสี่เหลี่ยมพับได้แบบที่นอนก็มี พับไม่ได้ก็มี อย่างดีทำเป็นช่องสี่เหลี่ยมสวยงามเย็บยากเหมือนกัน แต่ไม่เท่าหมอนขวาน หมอนอย่างนี้ใช้หนุนหัวนอนจริง ๆ แต่นิยมใช้นอนเล่นกลางวันในหน้าร้อน หรือเอนหลังเวลาบ่าย หมอนขวานและหมอนเหลี่ยมนี้ไม่นิยมใส่ปลอก เย็บกันอย่างสะสวย มีผ้าทอยกดอกเป็นลวดลาย ด้านข้างเป็นเยียรบับบ้าง ใช้ไปนาน ๆ ก็มีเหงื่อไคล ขี้หัวดำ ๆ มัน ๆ แถมยังมีรอยน้ำหมากแดง ๆ เปื้อนเป็นดวง ๆ เสียอีก คุณแม่ของคุณยายมักบ่นว่า "ทำหมอนเสียสวย แต่ไม่ยักทำปลอกสวมให้ถอดออกซักได้" ฉะนั้นคุณแม่จึงทำปลอกผ้าขาวเบิดด้านข้างไว้อวดสวย ๆ แต่มันก็บีดด้านที่มีลวดลายทอยกดอกอย่างสวยงามไปหมด เป็นเพราะคนเย็บไม่ได้คิดถึงเมื่อเก่าแล้ว

คุณแม่ของคุณยายเล่าว่า บางคนเอาหมอนมาซักน้ำให้เหงื่อไคลออกเสียบ้าง ต้องเลือกวันที่มีแดดแจ๋ ๆ หมอนจะได้แห้ง ถึงจะสะอาดขึ้นบ้างก็ยังไม่หมดความสกปรก เพราะไม่รู้จักทำปลอกใส่ แต่หมอนหนุนหัวและหมอนข้างยาวมีปลอกถอดออกซักได้สบาย

บ่าวสาวที่จะแต่งงานต้องมีที่นอน หมอนมุ้งใหม่เอี่ยม ที่นอนก็ต้องยัดนุ่นแล้วก็ใส่ใบดอกรักซ้อน ใบเงินใบทองด้วย เพื่อให้คู่สมรสได้อยู่กันยืด ๆ รักกันนาน ๆ มีเงินทองมาก ๆ ที่ขาดไม่ได้ก็คือหมอนข้างใบยาว ๆ ที่คุณตาชอบนอนกอดนักหนาเพราะสบายดี ถ้าไม่ได้นอนกอดแล้วมันนอนไม่หลับ เด็กผู้หญิงมักถูกผู้ใหญ่ห้ามนอนกอดหมอนข้าง ว่าเป็นการนอนไม่เรียบร้อยสมเป็นลูกผู้หญิง เอาไว้กันมุ้งไม่ให้ปลิวหรือไม่ให้ยุงกัดเวลานอนใกล้มุ้งเท่านั้น แต่คุณยายก็แอบดึงมากอดบ่อย ๆ อยู่เหมือนกัน ผู้ใหญ่เห็นเข้าก็มักดึงเอาไปกันมุ้งเสีย คุณยาย

เลยเอาหมอนหนุนหัวมากอดเสียเลย จึงถูกตีและห้ามว่า "หมอนหนุนหัวเป็นของสูงห้ามเอามานอนกอดก่าย"

เป็นอันว่าเด็กผู้หญิงจะนอนกอดหมอนอย่างเด็กผู้ชายไม่ได้ เด็กผู้ชายอย่างคุณตาสบายจะนอนกอดก่ายหมอนอย่างไร ๆ ก็ได้ ไม่ถูกห้ามเลย ยกเว้นแต่จะข้ามหมอนหนุนหัวไม่ได้ เหยียบหรือนั่งบนหมอนก็ไม่ได้ ถือว่าเป็นของสูงใช้หนุนหัวได้อย่างเดียว เพราะหมอน "เป็นที่กราบพระตอนสวดมนต์ก่อนนอน" นั่นเอง

หน้าร้อน ๆ คนแก่ ๆ ชอบนอนหนุนหัวกับหมอนไม้แข็ง ๆ ไม่น่าจะนอนหลับเลย แต่คนแก่บอกว่านอนแล้วลมผ่านทางต้นคอเย็นสบายดี ทั้งล้างทำความสะอาดได้ด้วย คุณยายลองหนุนดูแล้วไม่ไหวคอเกือบเคล็ดไม่สบายเลย คุณแม่ของคุณยายเล่าว่า เมื่อสมัยรัชกาลที่ ๕ ชาววังบางคนทำผมโป่งสวย ต้องจ้างเขาหวี มีหมอนเย็บด้วยผ้าดำยาว ๆ ทำเป็นช่องผม ทำให้ผมโป่งสวยดีแล้วหวีทาด้วยสีผึ้งให้เรียบดี เสียดายทรงผมต้องใช้หมอนไม้นี้หนุนต้นคอทรมานเพื่อไม่ให้ทรงผมเสีย รุ่งขึ้นผมจึงยังสวยอยู่ เพราะค่าหวีแพงมาก

หมอนสานทำด้วยหวายโปร่ง ๆ ให้ลมโกรกได้ก็มี หมอนสานด้วยใบเตยเป็นตา ๆ สลับสีบ้าง เป็นกกทอแบบเสื่อก็นอนสบายดี เหมาะสำหรับหน้าร้อน คุณแม่ของคุณยายมักบอกว่า "เมืองร้อน ๆ อย่างเมืองไทยนี้นอนหมอนสานสบายดี" ฉะนั้นจึงชอบซื้อหมอนสานมาแจกญาติ ๆ และเพื่อนฝูงเสมอ วันหนึ่งหมอนมันเก่าและขาดแล้ว คุณยายจึงพบว่าหมอนสานนี้ยัดไส้ด้วยใบตองแห้งมากมาย

การเย็บหมอนช่องต่าง ๆ นี้เย็บยากมาก ต้องเรียนกันนานและใช้ฝีมือจริง ๆ รู้จักแบ่งวัดช่องให้เท่า ๆ กัน จึงจะเย็บได้ดี ถ้าแบ่งช่องไม่เท่ากันก็จะทำให้หมอนเบี้ยว พี่สาวคนหนึ่งของคุณยายไปเรียนวิชาเย็บหมอน หมอนขวาน หมอนช่องต่าง ๆ กับพี่เลี้ยงคนขยันของคุณป้า ที่อยู่ท้ายบ้าน เรียนอยู่เป็นนานได้หมอนเบี้ยว ๆ มา ๒ ใบ ยังไม่ชำนาญการแบ่งช่องและยังเย็บไม่ค่อยตรง เพราะต้องเย็บด้วยมือตลอด การเย็บหมอนหรือที่นอนนี้ต้องยัดนุ่นทีละช่องแล้วเย็บบีดเพื่อให้หมอนได้รูปทรง ถึงจะนอนอย่างไรก็ไม่ยุบไม่แบน นับว่าเป็นวิชาการช่างของลูกผู้หญิงที่ยากอย่างหนึ่ง ช่างเย็บที่นอนเก่ง ๆ จึงจะเย็บหมอนช่องเหล่านี้ได้

การนอน

เมื่อสมัยคุณตาคุณยายยังเป็นเด็กเล็ก ๆ ก็นอนหลับอุตุรวดเดียวไม่มีตื่นกลางดึก ไปตื่นเอาตอนเช้าเลย ถ้าตื่นสายก็จะถูกดุว่า "นอนกินเมือง" ถ้าวันไหนเล่นมากไปหน่อยกลางคืนมักจะนอนละเมอดัง ๆ เป็นเรื่องเป็นราว ตื่นขึ้นมาก็เล่าล้อเลียนให้ฟังได้ ทำให้คนละเมออาย เด็ก ๆ ทั้งผู้หญิงและผู้ชายมักนอนดิ้น วัดวาท่าต่าง ๆ "ท่ากวาดธรณี" ตื่นขึ้นมาไม่รู้ออกไปอยู่นอกมุ้งตั้งแต่เมื่อไร กลับหัวกลับหาง เอาหัวเข่าไปเสยคางคนข้าง ๆ เอาศอกไปถองพื้นบ้าง ลูกตาคนข้าง ๆ บ้าง ไม่รู้สึกตัวเลย

เด็กผู้ชายนอนดิ้นนอนละเมอไม่มีใครว่า ยกเว้นนอนตื่นสายหรือนอนขี้เซา ก็มักจะถูกดุถูกว่า แต่เด็กผู้หญิงนั้นพอโตขึ้นมาสัก ๑๐ ขวบ จะนอนดิ้น นอนกินเมือง นอนขี้เซา หรือนอนกัดฟันกรอด ๆ อย่างเด็กผู้ชายไม่ได้ ต้องนอนเรียบร้อย ให้เป็นเด็กผู้หญิง จนคุณ-ยายคิดว่าเกิดมาเป็นหญิงนี้ลำบากจริง ๆ จะกิน จะนอน จะเล่น จะทำอะไร ๆ มันต้องระวังตัวไปเสียหมดทุกอย่าง แม้จะนอนหลับให้สบายไม่รู้สึกตัวก็ไม่ได้ ต้องสำรวมทุกอย่าง ต้องหูไวเรียกปุ๊บต้องตื่นปั๊บ มิฉะนั้นจะถูกตี ตื่นขึ้นมาก็ถูกดุต่อ จนคุณยายเบื่อภาวนาขอให้ชาติหน้าเกิดมาเป็นผู้ชายจะดีกว่า

คุณยายเคยไปนอนค้างรวม ๆ กับพี่ ๆ ลูกพี่ลูกน้อง คุณยายนอนดิ้นกลับหัวกลับหาง พี่โต ๆ ลุกขึ้นเอากำปั้นทุบให้คุณยายตื่น นอนใหม่ดี ๆ เอาศอกไปถองลูกคางจนพี่ปากเจ่อ ตื่นเช้าพี่ก็มาฟ้องคุณป้าว่าคุณยายนอนดิ้น ไม่อยากนอนด้วย ให้ไปนอนกับแม่ครัว

คุณยายไปนอนกับแม่ครัวใจดี เล่าเรื่องสนุก ๆ ให้ฟังทุกคืน ๆ แล้วคุณยายก็ถามแม่ครัวเรื่องการนอน แม่ครัวบอกว่า "การนอนเรียบร้อยนั้นเป็นสมบัติของลูกผู้หญิง" แม่ครัวนอนไม่ดิ้นเลย ห่มผ้าแถบนอนก็ไม่เคยหลุดลุ่ย ทั้ง ๆ ที่เหน็บเอาไว้เฉย ๆ ผ้านุ่งไม่เคยเปิด คุณยายนั้นผ้านุ่งหลุดลุ่ยทุกวันทั้ง ๆ ที่คาดเข็มขัดเอาไว้ แม่ครัวสอนว่า ก่อนนอนต้องสวดมนต์จะได้ฝันดี ไม่ละเมอและไม่ดิ้นเพราะฝันร้าย จะนอนต้องนอนให้เรียบร้อย เอาขาหนีบทับกันไว้ ดึงผ้านุ่งปกคลุมให้มิดชิด เอาเก็บติดกันไว้จะได้ไม่ดิ้น ถ้านอนกัดฟันกรอด ๆ ผู้ใหญ่จะตบปากจนกว่าจะหยุดกัดฟัน ถ้านอนกรนก็ไม่ดีหนวกหูคนข้าง ๆ และผู้หญิงนอนกรนไม่มี

ใครอยากแต่งงานด้วย ผู้ใหญ่จะจับนอนตะแคงตรงกันข้าม ถ้านอนหงายก็จะจับคว่ำหน้า เปลี่ยนท่านอนเสียแล้วจะหายกรน ลูกผู้หญิงต้องนอนไว เสียงอะไรดังกรอบแกรบเดินมาก็ต้องรีบลุกขึ้นดู แมวจะมาขโมยกับข้าวสำหรับกินพรุ่งนี้หรือเปล่าต้องรีบลุก ใครเรียกต้องขานรับทันที

แม่ครัวสอนคุณยายดี ๆ ไม่ทุบตีอย่างพี่ ๆ แม่ครัวเล่าว่า กลางคืนคุณยายนอนดิ้นมาก แม่ครัวต้องจับตัวกลับมาหลายครั้งแต่คุณยายไม่รู้สึกตัวเลย บางวันนอนละเมอ แม่ครัวก็เอามาล้อ จับได้ว่าคุณยายฝันเรื่องอะไรบ้าง แม่ครัวบอกว่า โตขึ้นอีกหน่อยต้องนอนให้เรียบร้อยกว่านี้ ตอนนี้ยังเล็กมากไปหน่อย กลางคืนวันหนึ่งคุณยายนอนดิ้น วัดเอามุ้งหูขาดลงมา คุณยายถูกปลุกให้ลุกขึ้นมาเบิดไฟผูกหูมุ้ง คุณยายก็งัวเงียลุกขึ้นทำตาม แม่ครัวบอกว่า "ใครทำหูมุ้งขาดก็ต้องลุกขึ้นผูกเอาเอง ต่อไปจะได้นอนไม่ดิ้นจนหูมุ้งขาดอีก" ถ้าคุณยายไม่ลุกขึ้นยุงก็จะแห่กันมากัด และแม่ครัวก็นอนไม่หลับเพราะยุงกวนด้วย

ก่อนนอนแม่ครัวจับคุณยายอาบน้ำ ทาน้ำอบไทยประแป้งเสียหอมฟุ้ง แล้วห้ามไม่ให้ไปกระโดดโลดเต้น ให้นั่งนิ่ง ๆ ฟังแกเล่าเรื่อง เพราะถ้าเหนื่อยมากจะนอนละเมอมาก กัดฟันและนอนดิ้นด้วย แม่ครัวบอกว่า "ก่อนนอนอาบน้ำให้สวยเนื้อสวยตัว อย่าให้เหงื่อออก ไม่เหนื่อยสดชื่นดีแล้วจะนอนหลับดี" แล้วคืนนั้นคุณยายก็นอนไม่ดิ้นเลย ก่อนนอนแม่ครัวเองก็อาบน้ำประแป้งใส่น้ำอบไทยเสียหอมฟุ้งทุก ๆ คืน แม่ครัวนี้นอกจากทำกับข้าวเก่งแล้ว ยังนอนเรียบร้อยดีอีกด้วย

ร่วมโต๊ะ

เย็นวันหนึ่ง คุณยายและหลาน ๆ ทั้งผู้หญิงและผู้ชายได้รับเชิญจากคุณปู่ให้ขึ้นไปรับประทานอาหารค่ำที่บ้านทุก ๆ วัน มันเป็นข่าวที่น่าตื่นเต้นมากสำหรับเด็ก ๆ คุณแม่ของคุณยายบอกว่า "ธรรมดาคุณปู่จะไม่ให้เด็ก ๆ หรือลูกหลานที่ไม่รักขึ้นร่วมโต๊ะเป็นอันขาด นี่ต้องนับว่าคุณปู่รักมากและให้เกียรติที่ให้ไปร่วมโต๊ะด้วย" ทำให้คุณยายรู้สึกว่าคุณปู่คงจะรักมาก แต่ว่าคุณปู่นั้นมีหนวดโง้ง พูดเสียงดัง น่าเกรงขามมาก ทำให้รู้สึกกลัวไม่อยากจะร่วมโต๊ะด้วย แต่คุณแม่ของคุณยายบอกว่า "ไปเถอะลูก ไม่ต้องกลัวคุณปู่ เรากินให้เรียบร้อย อย่าให้ใครเขาว่าแม่ได้ ว่าไม่สั่งสอนลูก วันนี้รีบหัดกินข้าวให้เรียบร้อยเสียเลย พรุ่งนี้จะได้ไม่ลำบาก"

แล้วคุณยายก็ต้องหัดกินข้าวด้วยมือให้เรียบร้อยเป็นพิเศษที่สุด เพราะเป็นลูกผู้หญิง จะเปิบข้าวใส่ปากแต่ละคำก็ต้องไม่คำโตคับปาก ค่อย ๆ ปั้นข้าวด้วยปลายนิ้วมือให้พอดีคำ ไม่ให้ข้าวร่วงพรูลงมาเมื่อใส่ปาก และนิ้วมือก็เปื้อนได้เพียงข้อเดียวเท่านั้น ข้าวจะเปื้อนเลอะเทอะปากจานไม่ได้ มีกำหนดให้เปื้อนได้เพียงขอบจานในเท่านั้น ก้างปลาเปลือกหรือเมล็ดต้องวางที่ปากจานให้เรียบร้อยไม่น่าเกลียด ข้าวที่จะกินก็ต้องแบ่งกินทีละส่วนไม่ให้เลอะเทอะน่าเกลียด และต้องหมั่นกวาดและเกลี่ยให้น่าดูด้วย เวลาซดน้ำแกงก็ต้องค่อย ๆ ไม่ให้ดัง "โฮก ๆ" หรือดูดมือดัง "จ๊วบ ๆ" เป็นอันขาด ข้อนี้คุณยายถูกกำชับอย่างกวดขัน เพราะจะได้ไม่ขายหน้า

ถ้ากินอาหารด้วยช้อนส้อมจะต้องไม่เคาะช้อนส้อมดัง ๆ ต้องให้เงียบที่สุด ไม่ให้เอียงจานข้าวตักอาหาร เมื่ออิ่มแล้วต้องรวบช้อนส้อมไว้ตรงกลาง ตักอาหารแต่พอดี ไม่ให้ตักมากมายจนเหลือ จะเสียของเปล่า ๆ ห้ามกางข้อศอกจนน่าเกลียด ต้องคอยดูผู้ใหญ่เขาทำอย่างไร คอยเอาอย่างจะได้ไม่เปิ่น ห้ามพูดก่อน ถ้าผู้ใหญ่ถามจึงจะตอบเท่านั้น คุณยายถูกอบรมอย่างดีก่อนจะไปร่วมโต๊ะกับคุณปู่

เย็นนั้นคุณยายอาบน้ำแต่งตัวใหม่เอี่ยม ไปรอที่บ้านคุณปู่พร้อมกับหลาน ๆ อื่นด้วย บ้านคุณปู่อยู่บริเวณเดียวกัน ทุกคนต้องตรงเวลา เพราะคุณปู่ไม่ชอบคนมาสาย เมื่อตีฆ้อง

"โม้ง ๆ ๆ ๆ ๆ ๆ ๆ ๆ" ทุกคนก็จะมาที่ห้องอาหาร มีเสื่อจันทบูรผืนใหญ่ปูกับพื้น แล้วมีผ้าขาวปูทับอีกชั้นหนึ่ง วงอาหารนี้ใหญ่และยาว คุณปู่นั่งหัวโต๊ะ จัดให้เด็ก ๆ นั่งใกล้คุณปู่ทั้งสองข้าง ข้างขวามือคุณปู่ มีคุณอาคนเล็กที่คุณปู่รักมาก เป็นเด็กโตกว่าคุณยายหลายปี เด็ก ๆ ทำท่าจะประหม่าและกลัวคุณปู่กัน คุณอาปลอบว่า "ไม่ต้องกลัว อยู่ใกล้คุณปู่กินอิ่มแน่ ๆ"

คุณปู่กลัวหลาน ๆ จะไม่อิ่ม คอยตักกับข้าวใส่จานหลาน ๆ จนเต็มไปหมด เพราะกลัวหลานจะอายไม่กล้ากิน แต่วันนั้นอาหารเผ็ดจัดไปหลายอย่าง คุณยายเผ็ดจนน้ำตาไหล ต้องเขี่ยพริกเรียงไว้เต็มขอบจาน คุณปู่เห็นหลาน ๆ เผ็ดกัน ก็สั่งสาวใช้ว่า "พรุ่งนี้หากับข้าวอะไร ๆ จืดที่เด็กกินได้มานะ วันนี้เผ็ดมากไปเด็กกินไม่ค่อยได้" มื้อนั้นเด็ก ๆ กินอาหารได้เรียบร้อยทุกคน และผ่านไปด้วยดี

วันแรกเด็ก ๆ ทุกคนไม่มีใครกล้าพูดคุยเลย วันต่อมาคุณปู่รู้สึกว่าหลานหายประหม่าแล้ว จึงพูดคุยด้วย ซักถามหลานคนโน้นคนนี้ คุณปู่ถามคำ หลานก็ตอบคำหนึ่ง ทุกคนนอกจากคุณอาคนเล็กเท่านั้น ที่เล่าเรื่องโรงเรียน ทำให้คุณยายได้อมยิ้มกันบ่อย ๆ แต่บางทีคุณอาก็คุยเรื่องถูกคุณครูทำโทษที่โรงเรียน และเสียงคุณอาชักจะดังขึ้นเรื่อย ๆ จึงถูกคุณปู่ดุเอา ทำให้หลาน ๆ ได้แต่ยิ้มและมองหน้ากัน คุณอาคนนี้ทำให้วงอาหารสนุกครึกครื้นอยู่เสมอ

วันหนึ่ง คุณปู่ถามคุณยาย จะให้คุณยายตอบ แต่คุณยายเพิ่งกินข้าวเข้าไปยังไม่ทันเคี้ยวเลย ก็จะต้องตอบคำถามคุณปู่ ต้องแข็งใจกลืนข้าวนั้นให้ลงคอไป แต่มันติดคอ คุณอาผู้หญิงที่นั่งอยู่ข้าง ๆ ต้องรีบส่งน้ำให้ดื่มตามเข้าไป จึงกลืนเข้าไปได้หมด แล้วก็ตอบได้ แต่หลานอีกคนหนึ่งไม่ได้กินน้ำตามอย่างคุณยาย ตอบคำถามทั้ง ๆ ข้าวเต็มปาก ข้าวจึงกระเด็นออกมาเต็ม ทำให้อับอายมาก แต่คุณปู่ก็รีบกลบเกลื่อนว่า "รีบกินน้ำเสีย" เลยสำลักน้ำอีก เพราะความอายทำให้กระอักกระอ่วนมาก จนต้องเลิกกิน แต่คุณปู่ก็ปลอบใจด้วยการตักขนมให้เต็มจาน

มรดกของคุณย่า

คุณย่าของคุณยายนั้น ท่านเป็นคนขยันตามแบบของหญิงไทย นอกจากค้าขายแล้วก็ยังชอบปลูกต้นหมากรากไม้ในบ้านไว้มากมาย ที่ดินสมัยก่อนนั้นราคาถูก จึงซื้อบ้านได้กว้างขวางใหญ่พอที่จะให้ลูกหลานวิ่งเล่นได้เต็มที่ ปลูกต้นไม้ผลไม้ได้ตามใจชอบ ไว้กินเองและไว้แจกคนด้วย ในบ้านของท่านมีต้นผลไม้หลายอย่าง มีชมพู่ม่าเหมี่ยว ชมพู่สีนาก ชมพู่น้ำตาลทรายที่ไม่มีรสเปรี้ยวเลย หวานแต่อย่างเดียว มีต้นมะม่วงหลายต้น ทั้งมันทั้งใหญ่ แล้วยังมีต้นไม้ดอกใหญ่ ๆ อีกคือ ต้นพิกุล ต้นจันกะพ้อสูงใหญ่ ต้นกระดังงาไทย ต้นสารภีและต้นจำปา

เมื่อคุณย่าแก่เฒ่าลงไป มีหลานออกมามากมายหลายคน คุณย่าก็จัดการแบ่งมรดกให้ลูก ๆ และหลานหญิงหลานชายทุกคน มรดกที่ว่านั้นก็คือ ต้นไม้ต่าง ๆ ที่คุณย่าปลูกไว้น่ะเอง ท่านจัดแจงแบ่งมอบให้เป็นรายตัว พวกผู้ชายได้ผลไม้คนละต้นสองต้น ผู้หญิงได้ต้นไม้ดอกคนละต้นบ้างสองต้นบ้าง ผู้ที่ได้รับมรดกมีสิทธิจะจัดการเก็บผลไม้ ดอกไม้นั้นเอาไปแจกหรือเอาไปขายได้ ได้เงินมาก็สะสมไว้เป็นของตนเอง เจ้าของต้องจัดการบำรุงรักษาต้นไม้นั้นเอาเอง

เมื่อถึงคราวหน้าร้อน ดอกสารภี ดอกพิกุล ดอกจันกะพ้อออกดอกกันใหญ่ พวกคุณอาผู้หญิงก็จัดการเก็บดอกจันกะพ้อห่อเป็นห่อเล็ก ๆ ห่อละสตางค์ไปขายที่ตลาด คุณยายก็เคยรับจ้างขายมาแล้ว ดอกสารภีทำเป็นพวงมาลัยกลม ๆ เล็กไปขายที่ตลาด บางครั้งก็มัดพันกับไม้ก้านธูปเป็นช่อ ๆ ปักติดกับหยวกกล้วย ช่อละสตางค์ ส่วนดอกพิกุลนั้นออกดอกบ่อยแต่ขายไม่ค่อยได้ราคา ต้องคอยเก็บตากแห้งเอาไปขายส่งให้กับร้านขายเครื่องยา เอาไปทำยาหอม

พวกผลไม้นั้นพอมะม่วงหรือชมพู่ออกช่อ เจ้าของก็คอยเฝ้ามองว่ามันจะติดลูกไหมจะติดลูกสักเท่าไร คุณอาผู้ใหญ่ให้คนสวนไปเอาเลนมาพอกโคนต้น แต่คุณอาเล็ก ๆ ทำไม่เป็น

เวลาพายุพัดแรงพาให้มะม่วงอ่อน ๆ ร่วง ต้องเก็บขายใส่กระทงเป็นมะม่วงขบเผาะจิ้มน้ำพริกเสียก่อน เกสรชมพู่สีชมพูสดสวยร่วงเกลื่อนใต้ต้น ก็โกย ๆ เอาไปขายได้สักสตางค์สองสตางค์เท่านั้น เพื่อเอาไปทำยำเกสรชมพู่ เมื่อมะม่วงติดลูกดีแล้ว คุณอาคนเล็ก ๆ ก็นับลูกมะม่วงก่อนไปโรงเรียน กลับมาก็นับอีก แล้วบางทีก็คิดคำนวณเงินว่าขายแล้วจะได้เงินสักเท่าไร ถ้าขายมะม่วงหมดต้น จะซื้ออะไรได้บ้างเตรียมมองหาของเล่นที่จะซื้อไว้

คุณอาคนหนึ่งได้ต้นลิ้นจี่เป็นมรดก ต้นลิ้นจี่นี่แย่จริง ๆ หวงลูก ไม่ค่อยจะติดลูกเลย มี ๖ ลูกบ้าง บางปีติด ๒ ลูกเท่านั้น เจ้าของเลยไม่ได้สตางค์ คนที่ได้ลำไยดีหน่อยออกลูกทุกปี ดกหรือไม่ดกเท่านั้น พอออกลูกอ่อนก็จัดการไปซื้อชะลอมมาห่อลูกแล้ว เพื่อให้ลูกโตและกันค้างคาว คุณอาคนเล็กก็ได้กับเขาเหมือนกัน ได้ชมพู่สีนากต้นหนึ่งแต่เนื่องด้วยคุณอาคนนี้มีหลาน ๆ เป็นบริวารมากจึงไม่ค่อยได้ขายชมพู่กับเขา เพราะหลานที่คอยติดตามคุณอากินกันหมด แล้วคุณอาก็ยังเอาชมพู่เป็นเป้าสำหรับซ้อมยิงหนังสติ๊กเสียด้วย

พี่ชายคนโตของคุณยายโตหลังที่คุณย่าแจกสมบัติหมดแล้ว แต่คุณย่าก็ยังใจดีพยายามมองมองหาต้นไม้ให้สักต้นหนึ่ง ตกลงยกต้นมะดันใกล้โรงรถให้ต้นหนึ่ง พี่ชายคนใหญ่ก็เก็บมะดันไปขายใส่กระทงไป ได้วันละ ๔—๕ สตางค์เท่านั้น ก็หยอดกระปุกเอาไว้พอเป็นรายได้บ้าง คุณยายไม่มีโอกาสได้ต้นไม้เป็นมรดกกับเขาบ้าง เพราะตอนนั้นยังเล็กมากและเป็นเด็กผู้หญิงด้วย พยายามมองหาต้นไม้ที่ยังไม่มีเจ้าของ เพื่อจะไปขอคุณย่าบ้างก็หาไม่ได้ มีเจ้าของแทบทั้งนั้น บางคนได้ตั้งหลายต้น คุณอาคนเล็กแนะนำให้คุณยายขอต้นลูกยอข้างครัวเพราะยังไม่มีเจ้าของแต่คุณยายไม่เอา เพราะไม่เห็นคุณภาพของต้นยอเลย ลูกก็กินไม่ได้ สุกแล้วก็เหม็นจะตาย ใบก็ขม เด็ก ๆ ที่ไหนจะชอบกิน แต่คุณอาแนะให้เก็บใบยอไปขายตลาดสำหรับทำห่อหมก คุณยายเกลียดห่อหมกใบยอจึงไม่ตกลง คุณอาคนที่ได้ต้นลิ้นจี่มาขอแลกต้นลิ้นจี่กับต้นมะม่วงหัวช้างของคุณอาคนเล็ก คุณอาคนเล็กไม่ยอมแลกก็พยายามอวดสรรพคุณของลิ้นจี่ว่า "เป็นลิ้นจี่ต้นพิเศษ ที่ได้พันธุ์มาจากเมืองจีนทีเดียว" เจ้าของต้นก็พยายามไปเสาะหาตำราอะไรที่จะทำให้ลิ้นจี่ต้นพิเศษนี้ออกลูกให้ได้ คุณอาพยายามทุกทางลิ้นจี่ก็ไม่ยอมออกลูก เวลาจันทรคราส คุณอาก็พยายามเอาไม้ไปเคาะต้นลิ้นจี่อธิษฐานให้ออกลูกดก ๆ

บรรดาเจ้าของต้นไม้ต่างก็พากันเคาะต้นมะม่วง ชมพู่ มะดัน และต้นไม้ของตนขอให้ออกลูกออกดอกดก ๆ แล้วมันออกมาดกจริง ยกเว้นต้นลิ้นจี่ที่ยังหวงลูกอยู่ตามเคย

คุณแม่ของคุณยายก็ได้มรดกเป็นต้นจำปา ๒ ต้น ออกดอกดกมาก คุณแม่ของคุณยายเก็บใส่กระทงไปขายที่ร้านดอกไม้ในตลาดเป็นประจำ เป็นการเพิ่มรายได้ คุณแม่ไปได้ตำรามาว่าต้นจำปาชอบเย็น ๆ จึงหาโอ่งใส่น้ำมาตั้งไว้ข้าง ๆ ต้นจำปาหลายใบ หน้าร้อนน้ำในโอ่งก็ทำให้ต้นจำปานี้เย็น ดอกจึงดกตลอดปี มรดกอย่างนี้ของคุณย่า ทำให้ลูกหลานรู้จักรักษาบำรุงต้นไม้ และรู้จักค้าขายตั้งแต่เด็ก ๆ และเก็บออมทรัพย์สินไว้ด้วย

หม้อดิน

เมื่อสมัยคุณตาคุณยายยังเด็กนั้น หม้อดินเผายังเป็นภาชนะที่สำคัญขึ้นหน้าขึ้นตามาก ถึงแม้ว่าจะแตกง่ายก็ตาม แต่คนสมัยก่อนนั้นคงมือไม่หนัก เพราะหม้อดินบางลูกใช้ได้ทนทานตั้งสิบกว่าปีก็มี ถ้ายกขึ้นยกลงเบาๆ มือ แล้วก็ใช้กระจ่าที่ทำด้วยกะลามะพร้าวตัก เพราะกะลานี้เบาและไม่มีคม ไม่ทำให้ก้นหม้อทะลุ ถึงแม้ว่าจะคนหนักมือไปหน่อยแต่ผู้ใหญ่ห้ามใช้ทัพพีทองเหลืองกับหม้อดินเป็นอันขาด มันไม่เข้ากัน เผลอไปหน่อยก้นหม้อทะลุแล้ว

คุณตากับคุณยายเล่าว่า พอเกิดมาหมอตำแยก็เอาสายรกสายสะดือใส่หม้อดินใบเล็ก ๆ หน่อยไปฝังไว้ที่โคนต้นไม้ อาจจะเป็นมะพร้าวก็ได้ เพื่อให้เด็กเจริญงอกงามเหมือนต้นไม้ หุงข้าวต้มแกง ทำขนมกับหม้อดินทั้งนั้น หม้อดินนี้กลิ่นดินเผาหอมชวนกิน คุณยายเล่าว่ามีคุณลุงคนหนึ่งถึงสมัยที่มีหม้อข้าวทองเหลืองและอะลูมิเนียมเข้ามาจากนอกแล้ว ใคร ๆ ก็พากันใช้เพราะไม่ต้องกลัวก้นทะลุ อย่างมากก็แค่บุบ แต่คุณลุงคนนี้ต้องกินข้าวที่หุงกับหม้อดินจนตาย ต้องมีหม้อข้าวใบเล็กหุงพิเศษไว้กินคนเดียว เพราะติดกลิ่นหม้อดินจริง ๆ ท่านบอกว่ามีกลิ่นหม้อดินแล้วเจริญอาหารดีนัก

ทำขนมปลากริมไข่เต่า ครองแครง ก็ต้องใช้หม้อดินเพราะมีกลิ่นดินทำให้ขนมอร่อยขึ้น แล้วยังมีขนมอะไร ๆ อีกหลายอย่างที่ต้องใช้หม้อดินทำ แล้วยาหม้อที่ขมขื่น ที่คุณยายเกลียดต้องแข็งใจกินนั้นก็ใช้หม้อดินต้มเหมือนกัน หมอยาให้ยามาต้มต้องใช้หม้อดินทั้งนั้น มีทั้งหม้อเล็ก หม้อใหญ่

หม้อดินพวกนี้มีฝาทำด้วยดินเหมือนกัน แต่ไม่เรียกฝาหม้อ กลับเรียกว่า "ฝาละมี" ฝาละมีนี้นอกจากจะใช้ปิดหม้อแล้ว ยังใช้ต่างถ้วยได้อีก ใช้ทำอะไร ๆ ได้หลายอย่าง คือหม้อดินนี้มักตกแต่งขัดมันให้สวย แต่ฝาละมีนั้นไม่มีการตกแต่ง ปล่อยให้สาก ๆ อย่างนั้น ฉะนั้นจึงใช้ความสากนี้ฝนอะไรได้หลายอย่าง เช่น ฝนไพลกับฝาละมี ฝนยาอะไร ๆ ที่สำหรับกินหรือทาก็ตาม มักจะใช้ฝาละมีนี้ฝน แล้วก็ละลายกับน้ำกระสาย ใช้เป็นถ้วยได้เลย เอาจุกตั้งลง ฝาก็ตั้งได้แล้ว

พ่อค้าแม่ค้าขายหม้อ เวลาขายหม้อเอาหม้อวางคว่ำเรียงซ้อน ๆ กันไว้ทางหนึ่ง ส่วนฝาละมีนั้นก็กอง ๆ เอาไว้ต่างหาก ฝามีจำนวนน้อยกว่าหม้อ เพราะบางคนต้องการหม้อ

เปล่าไม่ใช้ฝาหม้อใส่ยา ก็ใช้แต่หม้อไม่ใช้ฝา ถ้าหุงข้าวต้มแกงจึงจะใช้ฝา หม้อมักแตกก่อนฝา จึงซื้อขายแยกกันได้ ฝานี้มีหลายขนาดมักวางกองรวม ๆ กัน จะเอาด้วยก็ลอง ๆ ดูให้ขนาดพอเหมาะกัน

คุณตาเล่าว่า เมื่อเด็ก ๆ ก็ซนไปตามประสาเด็ก ๆ วันหนึ่งไปทอดกฐินที่วัดในชนบท เด็ก ๆ ผู้ชายไม่ไปฟังสวดถวายกฐิน เพราะไม่เห็นความสำคัญ สู้ไปหาอะไร ๆ ที่แปลก ๆ ใหม่ดูไม่ได้ ฉะนั้นระหว่างที่พวกผู้ใหญ่และผู้หญิงกำลังทำบุญถวายกฐินกันอยู่ พวกเด็ก ๆ ผู้ชายจึงชวนกันหลบเลี่ยงออกไปเที่ยวที่ป่าช้าหลังวัดกัน กลางวันไม่มีใครกลัวผี เพราะผีจะไม่มาหลอกคนกลางวัน เดินไปเที่ยวป่าช้าที่มีหลุมฝังศพมีหญ้ารก ๆ ขึ้น ที่ขุดไปเผาแล้วก็มี ที่ยังอยู่ไม่ได้เผาก็มี เด็กหัวโจกคนหนึ่งเหลือบไปเห็นหม้อดินใบใหญ่วางไว้โคนต้นไม้ก็มี ฝังไว้อย่างลวก ๆ ก็มี ร้องบอกพรรคพวกว่า "เจอขุมทรัพย์แล้ว หม้อมหาสมบัติ" เด็ก ๆ รวมทั้งคุณตาก็พากันมารุมดูขุมทรัพย์ พบหม้อดินมีผ้าปิดปากหม้อไว้เก่าแก่แล้ว ลองเปิดดูไม่เห็นมีอะไรมีแต่กระดูก ลองเปิดอีกใบได้กลิ่นเน่า ๆ ออกมา แต่ต้องเปิดดูเผื่อว่าจะมีสมบัติซ่อนอยู่ในนั้น กลายเป็นศพเด็กกำลังเน่าอยู่ จึงทิ้งหม้อพากันวิ่งอ้าวอย่างไม่คิดชีวิต แล้วก็ร้องว่า "ผีหลอก ผีหลอกกลางวัน" วิ่งกันหน้าตาตื่นมาถึงศาลที่กำลังทอดกฐินเสร็จพอดี

ทุกคนเหนื่อยหอบ เล่าเรื่องกันอย่างละล่ำละลักว่าถูกผีหลอก พระท่านรู้ว่าเด็ก ๆ วิ่งมาจากหลังวัดท่านจึงอธิบายว่า "ไม่ได้ถูกผีหลอกหรอก เด็กพวกนี้ซุกซนไปเปิดหม้อที่เขาเอาศพเด็กแดง ๆ ที่ฟันยังไม่ขึ้น จึงเอาใส่หม้อปิดปากหม้อด้วยผ้าขาวกำกับด้วยคาถา เอาไว้ที่ในป่าช้า เพราะเด็กเล็ก ๆ ตายเขามักไม่เผากัน แล้วมาร้องตะโกนว่าผีหลอก" คุณตาและเด็กอื่น ๆ จึงหายกลัวกัน

หม้อดินพวกนี้พวกหมอผีทั้งเป็นพระและฆราวาสก็ชอบเรียกวิญญาณผีดุ ๆ ใส่หม้อดิน แล้วเอาผ้าขาวปิดผูกด้วยสายสิญจน์ลงคาถาอาคม ให้วิญญาณผีกลัวไม่กล้าออกจากหม้อมาอาละวาด แล้วเอาไปฝังหรือถ่วงน้ำไป ถ้าใครไปพบหม้อแล้วแก้ด้ายสายสิญจน์ออกละก็ผีจะออกมาได้ อย่างแม่นาคพระโขนงที่คุณยายกลัวนักหนา ก็เคยอยู่ในหม้อดินมาแล้ว หม้อพวกนี้ไม่ปิดด้วยฝาละมี หม้อดินที่แตก ๆ ร้าว ๆ ยังใช้เป็นกระถางต้นไม้ได้อย่างดี รอยรั่วหรือรูทะลุเล็ก ๆ เป็นทางระบายน้ำได้อย่างดี ใช้ได้ทั้งใบเล็กและใบใหญ่

หมากพลู

เมื่อครั้งคุณตาคุณยายยังเป็นเด็กอยู่นั้น ผู้คนนิยมกินหมากกันมากทั้งหญิงชายสาว ๆ ก็กินกันจนติดเป็นสิ่งที่ขาดไม่ได้ ฉะนั้นหมากพลูจึงเป็นสินค้าสำคัญมากเอาการอยู่ ครั้งหนึ่งคุณยายได้มีโอกาสไปค้างบ้านเพื่อนของคุณแม่ที่อยุธยา บ้านที่อยู่เป็นเรือนแพลูกบวบ คือแพไม้ไผ่มัดซ้อน ๆ กันมาก ๆ รองรับบ้านอยู่แม่น้ำ น้ำขึ้นก็ลอยขึ้นตามน้ำ น้ำลงบ้านก็ลงตามน้ำ ที่อยุธยานิยมอยู่บ้านแพริมน้ำกันมาก เปิดร้านค้าขายกันคับคั่ง เวลาเช้ามีการติดตลาดน้ำ มีเรือผู้ขายและผู้ซื้อเต็มท้องและคลองแม่น้ำ

สาย ๆ ตลาดก็จะวายเหลือแต่ร้านค้าที่เป็นแพถาวรอยู่ประจำเท่านั้น บ้านที่คุณยายไปพักอยู่เป็นร้านขายส่งหมากพลู ร้านนี้นับว่าใหญ่ไม่น้อย กลางคืนมีเรือไฟสองชั้นบรรทุกผักและหมากพลูมาเต็มลำ มาจอดส่งหมากพลูหลายลำ เรือนี้ล่องเอาสินค้ามาส่งกรุงเทพ ฯ ขาขึ้นก็รับเอาหมากพลูจากกรุงเทพ ฯ ธนบุรีมาส่งที่อยุธยาแทน เรือนี้ใหญ่ผู้โดยสารอยู่ชั้นบน สินค้าต่าง ๆ บรรทุกอยู่ชั้นล่าง เพียบแปร้น่ากลัวล่ม หมากนี้เขานับขายกันเป็นจำนวนพันจำนวนหมื่นลูก เมื่อขนลงมาเป็นทะลาย เจ้าของร้านก็รีบนับทีละ ๕ ทีละ ๕ ครบแล้วพันหนึ่งก็ตั้งต้นกองใหม่ ลูกชายช่วยกันเรียงเป็นกองสี่เหลี่ยมเท่า ๆ กัน กองละพัน ๆ ไว้รอลูกค้ารับไปขาย

ส่วนพลูนั้นเขานับมาเสร็จห่อด้วยใบตองทั้งทาง มัดด้วยเชือกกล้วยเป็นห่อสี่เหลี่ยม ห่อใหญ่ก็หนึ่งพัน ห่อเล็กก็ห้าร้อย การที่ห่อด้วยใบตองนี้ก็เพื่อไม่ให้ลมเข้า ช่วยให้พลูสดอยู่ได้นานวัน พลูที่นิยมกินกันมากคือพลูจีน ส่วนพลูทองหลางนั้นใบยาวและเล็กกว่า แต่รสเผ็ดจัดกว่า บางคนก็ชอบ ต้นพลูนี้เป็นไม้เลื้อย ชาวสวนพลูปลูกต้นพลูให้ขึ้นพันกับ "ค้าง" ที่ทำด้วยไม้ทองหลางปักให้เป็นแถวเพื่อสะดวกแก่การเก็บพลู พลูขายปลีกกันเป็น "เรียง" เรียงหนึ่งมี ๒๐ ใบ ซ้อนเรียงกันให้ก้านเรียงกันเป็นแถวใช้นับก้านเอา

หมากพลูเหล่านี้วางไว้ไม่นาน ก็มีแม่ค้าพายเรือไปเร่ขายมารับอีกต่อหนึ่ง ขายทั้งหมากและพลูหมดแทบทุก ๆ วัน ทั้งคนซื้อและคนขายต่างก็กินหมากปากแดงเปรอะกันทั้งนั้น

หมากนี้มีชุกในหน้าฝนเท่านั้น หน้าแล้งแล้วหมากจะแพง ฉะนั้นเมื่อมีหมากมากก็ต้องตากแห้งไว้ขายในหน้าที่หมากวาย

ร้านนี้มีอุตสาหกรรมทำหมากแห้งด้วย หมากน้ำอ่อน ๆ กินสด หมากหน้าแก่ไว้ทำหมากแห้ง หมากที่แก่ที่สุดจวนจะสุกเหลืองแล้วเรียก "หมากสง" เนื้อหนาแข็งต้องใช้ไสเป็นแว่น ๆ เรียกว่า "หมากอีแปะ" เพราะกลมเหมือนอีแปะเงินของจีน นอกนั้นก็หั่นเป็นชิ้นเล็ก ๆ ตากแห้ง ทุก ๆ คนช่วยกันหั่นหมาก เอามีดหั่นบ้าง แต่ไม่ทันเพราะหมากมีมาก ต้องใช้กบไสด้วย การไสหมากนี้ถ้าไสไม่เป็นใบมีดก็จะบาดนิ้ว คุณยายได้ลองช่วยแล้วไสเพลินเลือดออกใบมีดบาดเอานิ้วเข้า แต่มีดบาดนี้เลือดไม่ออกมากนักเพราะหมากนี้ฝาด จึงสมานแผลให้เลือดหยุดได้ ต้องใช้ก้านหมากตัดให้พอเหมาะเป็นมือต่อไส ไม่เอานิ้วจับหมากไส มีมือต่อนี้ช่วยให้ไสได้เร็วและปลอดภัย ลูกเจ้าของร้านทั้งหญิงชายหั่นไป ไสไปปากก็คุยกันไปเพลิน บางครั้งหมากมีมากหั่นไม่ทัน ต้องจ้างคนใกล้ ๆ หั่น พวกที่รับจ้างนำหมากไปหั่นไปไสกันที่บ้าน หั่นเสร็จแล้วก็เอามาส่งเพื่อตากแดดหรือรมแห้งต่อไป งานนี้เด็ก ๆ ก็ทำได้

ไสหมากได้มากแล้วก็ใส่ตะแกรงตากบนหลังคาแพบ้าง หลังแพบ้างตามแต่จะมีแดด แต่หมากชุกในหน้าฝนในระหว่างเข้าพรรษาบางทีก็หาแดดยาก ในบ้านจึงมีชั้นสำหรับตากหมากประจันฝาเสียสามด้าน ตะแกรงหมากซ้อน ๆ กันโปร่ง ๆ ข้างใต้มีเตาไฟผิงให้หมากแห้งต้องหมั่นสับเปลี่ยนตะแกรงให้แห้งทั่วถึงกัน มิฉะนั้นราจะขึ้นทำให้หมากเสียราคาได้ ต้องหมั่นกลับและสับเปลี่ยนตะแกรงทั้งกลางวันและกลางคืน แห้งดีแล้วก็ใส่กระบุงเป็นกระบุง ๆ ไว้ขาย ขายทั้งส่งและปลีก ใช้ชั่งตามน้ำหนักขาย

หมากสงนั้นแข็งมากเอามีดตัดไม่ค่อยเข้า ต้องใช้ตะไกรยาว ๆ สำหรับหนีบหมากโดยเฉพาะตัด ตามเชี่ยนหมากจึงมีตะไกรนี้อยู่คู่กับมีดเจียนหมาก คุณยายเพิ่งมาเห็นว่าคนเรานั้นกินหมากกันเป็นจำนวนมากมายถึงกับบรรทุกเรือใหญ่ ๆ อย่างนี้ทุก ๆ วัน ที่อยุธยาน้ำท่วมมากเพราะเป็นที่ลุ่มกว่ากรุงเทพ ฯ จึงมีต้นหมากน้อยกว่า หมากพลูที่อยุธยาจึงต้องลำเลียงมาจากกรุงเทพ ฯ ธนบุรีนี้เอง สมัยก่อนไม่มีแปรงสีฟัน ก็ใช้เปลือกหมากนี้สีฟัน สีแล้วก็ทิ้งไปเอาใหม่ทุก ๆ วันเพราะมีเปลือกหมากมากมาย คุณยายไม่ชอบกินหมากเลย ไม่เห็นอร่อยทั้งเผ็ดทั้งฝาด และเคยยันจนเวียนหัวไปหมดมาแล้ว แสบคอจนหูตาลายเข็ดหมากจริง ๆ

หิ่งห้อย

ทุกคราวที่ไปตากอากาศริมแม่น้ำ ที่ริมตลิ่งมีต้นลำพูมาก ต้นลำพูนี้เป็นต้นไม้ใหญ่ ไม้ของมันนิ่มและเบามาก สามารถเอามาแกะสลักอะไร ๆ ได้หลายอย่าง คุณแม่ของคุณยายบอกว่าหมวกกะโล่ที่พวกผู้ชายชอบใส่สีน้ำตาลนั้นทำด้วยไม้ลำพูหุ้มผ้า มันแข็งและเบาดี

ตอนกลางคืนหน้าร้อน ที่ต้นลำพูมีหิ่งห้อยบินว่อนอยู่เต็มทุกต้น หิ่งห้อยนี้เป็นแมลงตัวเล็ก ๆ มีแสงในตัวเอง เวลามันบินแลดู วิบแว็บ วิบแว็บ สวยมาก บริเวณอื่นมืดหมด ยกเว้นต้นลำพูที่มีหิ่งห้อยส่องแสงสว่างอยู่ระยิบระยับราวกับเฉลิม สวยน่าดูมาก โดยเฉพาะในกลางคืนข้างแรมที่เดือนมืด ต้นลำพูจะสว่างดีมาก

กินอาหารเย็นเสร็จเรียบร้อยแล้ว เด็กผู้ชายโต ๆ จะนำเด็กเล็ก ๆ ไปจับหิ่งห้อยกัน เอาผ้าขนหนู ผ้าขาวม้าติดมือไป มีขวดใหญ่มีฝาเกลียวไปด้วย เมื่อถึงต้นลำพูที่มีหิ่งห้อยมาก ๆ พอมันรู้ว่ามีคนมามันก็จะดับไฟในตัวของมันจนมืด เราต้องนิ่ง ๆ ไม่เอะอะ เงียบ จุ๊จุ๊" เสียงคุณอาคนเล็กบอกหลาน ๆ รอจนมันหายกลัวก็จะเปิดไฟสว่างอีก คุณอาก็เอาผ้าเช็ดตัวตลบหิ่งห้อย แล้วเอาลงมาคลี่ดูได้หิ่งห้อยหลายสิบตัว ให้หลานเล็ก ๆ ช่วยกันจับใส่ขวดกันคนละไม้ละมือ

แล้วคุณอาก็ตลบหิ่งห้อยอีกหลายครั้ง นาน ๆ ไปเด็ก ๆ ก็มักเผลอส่งเสียงเจี๊ยวจ๊าวด้วยความสนุกในการแย่งกันจับตัวหิ่งห้อยใส่ขวด เมื่อหิ่งห้อยรู้ตัวก็บินหนีขึ้นไปข้างบนสูงจับไม่ถึง ต้องรอให้มันบินลงมาข้างล่าง คุณอาบอกกับหลานให้ช่วยกันร้องว่า "ทิ้งถ่วงตกหนัก ทิ้งถ่วงตกหนัก" หลายครั้ง แล้วมันจะบินมาหาให้จับใส่ขวดได้ แล้วหิ่งห้อยก็บินลงมาจริง ๆ ด้วย คุณยายจึงช่วยกันร้อง "ทิ้งถ่วงตกหนัก ทิ้งถ่วงตกหนัก" กันใหญ่ จับหิ่งห้อยได้มากมายหลายขวดแล้วก็กลับ

ตอนดึกเด็ก ๆ เอาหิ่งห้อยออกมาปล่อยในมุ้ง มันบินว่อนอยู่ในมุ้ง หิ่งห้อยนี้เป็นสัตว์ประหลาดอย่างหนึ่งที่น่าดู มันมีแสงในตัวเองและไม่ร้อนมือด้วยเวลาจับ นอนคุยกันดูหิ่งห้อยกันจนหลับไปตื่นเช้าขึ้นก็ลืมเรื่องหิ่งห้อยแล้ว วิ่งออกไปเล่นน้ำข้างหน้าบ้าน แต่ตอนที่เก็บมุ้งหิ่งห้อยไต่ตามมุ้งตามที่นอนกันยั้วเยี้ย ต้องสะบัด ๆ ให้มันบินกลับไปที่ต้นลำพู

แล้วตอนค่ำก็ออกไปจับกลับใส่ขวดมาแทบทุกคืน บางคืนที่ไม่ได้ไปจับ แต่ยังมีหิ่งห้อยที่ยังตกค้างหลงเหลือติดอยู่ตามมุ้งบินให้นอนดูบ้างไม่กี่ตัว พอว๊อบ ๆ แว๊บ ๆ หิ่งห้อยนี้กลางวันไม่มีแสง แล้วมันบินไปแอบซ่อนอยู่ที่ไหนไม่รู้ คงอยู่แถวต้นลำพูนั่นเอง △

รับเลี้ยงสงกรานต์

ก่อนจะวันสงกรานต์ชาวบ้านที่อยู่ในละแวกเดียวกันมักนิยมนัดแนะเพื่อทำงานบุญร่วมกัน เพื่อความสามัคคีและสนุกสนานไปด้วย คือ ในวันสงกรานต์หรือวันที่ยังอยู่ในสัปดาห์แรกของสงกรานต์จะนิมนต์พระสงฆ์ที่วัดข้าง ๆ มาเลี้ยงเพลและสวดมนต์ตอนบ่าย บางทีกลางคืนก็มีมหรสพการละเล่นด้วย ต่างก็ทำอาหารทั้งคาวและหวานบ้านละอย่างสองอย่างตามที่นัดแนะกันไว้ แล้วก็มีการประพรมน้ำมนต์กันถ้วนทั่วทุกบ้านและทุกคน เพื่อเป็นศิริมงคลในการขึ้นปีใหม่ มีการให้ทานแจกอาหารคาวหวานแก่ผู้ที่สัญจรไปมาทั้งที่รู้จักและไม่รู้จักให้อิ่มหมีพีมันทุกคนไม่เลือกหน้า แม้แต่ขอทานหรือหมาแมวก็ตาม

บางแห่งเลือกเอาบ้านที่มีเฉลียงใหญ่ ๆ พอที่บรรจุชาวบ้านได้หมด อาจจะเป็นบ้านกำนันหรือบ้านผู้มั่งคั่งที่สุดในย่านนั้น แต่บางแห่งก็เลือกเอาลานกว้างที่นวดข้าว หรือลานประจำหมู่บ้านนั้นเอง บางแห่งก็ปิดถนนเลย ปลูกสร้างยกพื้นกั้นม่านหลังคากันที่นั่น เป็นที่เลี้ยงพระ เพราะกว้างขวางดี

ปีหนึ่งคุณตาไปกับญาติผู้ใหญ่ผ่านหมู่บ้านแห่งหนึ่งเขากำลังมีงานสงกรานต์กัน พอจะผ่านไปเขาก็ตั้งด่านกั้นไว้ไม่ยอมให้ผ่านไปเปล่า ๆ ยกเอาข้าวต้มปลา ขนมจีนน้ำยาและซาวน้ำมาเลี้ยง แล้วยังแถมด้วยของหวานอีก มีลอดช่องน้ำกะทิ แมงลักและข้าวเม่า เลือกเอาเลยจะกินอย่างไหน กินเท่าไรก็ได้ ตักให้อย่างเต็มใจ มีน้ำกะทิตั้งโอ่งมังกร

คุณตาเป็นเด็กขนาดกำลังกิน ก็รับเลี้ยงด้วยความยินดี กินเอากินเอาจนลุกไม่ขึ้น เจ้าของบ้านเล่าว่า "มีเลี้ยงกันมาตั้งแต่เช้าแล้ว ตอนเช้ามีข้าวต้มปลา ข้าวต้มหมูและกุ้ง กลางวันมีขนมจีนต่าง ๆ เย็นก็กำลังจะมีอีก ข้าวกับแกงวุ้นเส้น และหมี่กรอบเลี้ยงอีก อาหารไม่ต้องกลัวหมด ข้าวเหนียวแดง กะละแมก็มี หมดแล้วก็ทำเติมมาใหม่อีก" คุณตายกมือไหว้ขอบคุณที่เลี้ยงอาหาร คุณลุงที่ไปด้วยก็ขอบคุณ เขาก็ให้ศีลให้พรเสียยกใหญ่ เอาน้ำมนต์มาพรมให้อีกด้วย เด็ก ๆ ที่วิ่งเล่นอยู่แถวนั้น จึงได้รับแจกสตางค์ทั่วทุกคน เป็นการตอบแทนจากคุณลุง

หมู่บ้านสามัคคีแบบนี้มีมากทั้งในกรุงและบ้านนอก เขาเต็มอกเต็มใจให้จริง ๆ หน้าตายิ้มแย้มแจ่มใส ถือว่าทำบุญแล้วก็ต้องทำทานด้วยจึงจะครบ และถือว่าการทำบุญร่วมกันนี้ชาติหน้าจะได้มาพบกันใหม่อีก △

โปรยทาน

เมื่อสมัยคุณยายยังเป็นเด็กอยู่นั้น ต้องทำงานหาเงินอยู่บ่อย ๆ เพื่อจะเอาเงินไปซื้อของเล่นบ้าง ขนมพิเศษบ้าง นอกจากที่ผู้ใหญ่จัดหาให้ ต้องรับจ้างทำงาน รับจ้างขายของ เป็นหมอนวดแล้วยังมีวิธีหาเงินอีกอย่างหนึ่ง ที่ง่ายดีเหมือนกัน แต่ต้องว่องไวและไม่อาย คือหาเงินจากการโปรยทานตามแต่จะมีโอกาส

การโปรยทานนี้มีในโอกาสต่าง ๆ เช่น เผาศพเสร็จแล้วเก็บอัฐิ จะนำอัฐิไปบ้านก็มีโปรยทานตอนเช้า หรือทำบุญเจ็ดวัน หลังจากเผาศพแล้ว นำอัฐิเข้าบ้านและทำบุญที่บ้าน นาคโปรยทานก่อนจะเข้าโบสถ์เพื่อบวชเป็นพระ บางทีก็มีผ้าป่า ก็มีโปรยทานได้ การโปรยทานเหล่านี้ ส่วนมากเจ้าภาพมักจะเป็นผู้โปรย แต่บางคนก็ให้ลูกหลานเล็ก ๆ เป็นผู้โปรย เด็ก ๆ ลูกศิษย์วัดที่เดินเมียงมองอยู่แถวนั้นว่องไวนัก เป็นผู้ชำนาญการตะครุบทาน วิ่งมาตะครุบก่อนเสมอ พวกลูก ๆ หลาน ๆ เจ้าภาพมัวแต่เหนียมอายกัน จึงมักอดเพราะหมดแล้วทุกที บางทีก็มีแต่สตางค์อันที่บังเอิญกลิ้ง ๆ ไปหลงหูหลงตาอยู่ตามใต้เก้าอี้นั่ง หรือคนเหยียบไว้บ้าง

แต่แรก ๆ คุณยายก็อายเหมือนกันไม่กล้าวิ่งไปเก็บกับเขา เพราะกลัวว่าผู้ใหญ่จะดุว่าเป็นลูกผู้หญิงจะไปทำอย่างเด็กผู้ชายไม่ได้ แต่ใจนั้นอยากได้เงินเสียเต็มประดา โธ่ใครจะไม่อยากได้ บางทีเจ้าภาพเอาสตางค์ ๕ โปรย อันหนึ่งซื้อของได้ตั้งแยะ ฉะนั้นถ้าคุณยายจะได้ไปงานศพละก็คุณยายต้องขออนุญาตล่วงหน้าเสียเลย เมื่อได้รับอนุญาตแล้วก็จะได้ไม่รั้งรอ รีบวิ่งลงไปแย่งสตางค์กับเขาได้พอติดมือมาเหมือนกัน แต่ส่วนมากไม่ค่อยทันเด็กวัด เด็ก ๆ พวกนี้ชำนาญการแย่งทานนักหนา เพราะเจ้าภาพงานศพมักมีการโปรยทานแทบทุกงาน จึงว่องไวเป็นพิเศษ แต่ยังดีมีผู้ใหญ่ใจดี ๆ เห็นว่าคุณยายวิ่งไปแย่งกับเขาจนเสื้อผ้ายับยู่ยี่ได้สตางค์แดงมาอันเดียว จึงเก็บสตางค์ที่บังเอิญกลิ้งไปแถวนั้นส่งให้ ๕ สตางค์ก็มี ทำให้คุณยายเป็นเศรษฐีมีสตางค์ ๕ ใส่เข็มกลัดพวงสตางค์ห้อยเอวไปนานตั้งหลายวัน

ในงานบวชนาค ก่อนที่นาคจะเข้าโบสถ์ก็มีการโปรยทาน แต่เงินที่เก็บได้นี้ ผู้ใหญ่มักไม่ยอมให้ซื้อขนม แต่ให้เก็บไว้เป็นเงินก้นหีบหรือเงินขวัญถุงเสีย พวกเด็กวัดที่วิ่งแย่งเก็บกันคงไม่ทำเป็นเงินขวัญถุงแน่ ๆ เพราะได้รับบ่อยนัก แต่คุณยายก็ได้รับอนุญาตให้เอาร้อยเข็มกลัดไว้ที่บั้นเอวพออวดเป็นเศรษฐีได้หลายวันจึงถูกเรียกไปเก็บ

มีอยู่งานหนึ่ง เป็นงานโปรยทานที่คุณยายจำไม่ลืม คือ ท่านเจ้าภาพมีการฉลอง-พระชนม์อายุครบ ๕ รอบ ได้โปรดให้มีการโปรยทานในระหว่างลูกหลานและแขกที่มาในงาน ท่านทรงโปรยเอง ในหีบเงินนั้นมีเงินเหรียญหลายขนาด เหรียญสลึง สตางค์ ๑๐ สตางค์ ๕ และสตางค์แดงซึ่งโตที่สุด และมีมากหยิบง่าย เด็ก ๆ อยากได้แต่เหรียญสลึง เพราะมันราคามากพอที่จะซื้อของเล่นดี ๆ แต่มันมีอยู่น้อยอัน สตางค์ ๕ อันก็เล็กแบนหยิบยาก

ท่านทรงตั้งกติกาว่า ให้มาเก็บเป็นกลุ่ม ๆ ท่านจะทรงสั่นกระดึง ให้เก็บได้ครั้งละอันเดียวห้ามกอบหรือโกย สั่นกระดึงอีกทีต้องหยุดเก็บ ท่านทรงโปรยสตางค์ก่อน เราต้องรีบกวาดตาดูว่าเหรียญสลึงมันกลิ้งไปอยู่ที่ไหนบ้าง หมายตาเอาไว้ พอกระดึงสั่นก็วิ่งรี่เข้าไปเก็บ ใจตรงกันทุกคนหัวชนกันหงายเลย สตางค์ ๕ ก็เล็กเก็บแสนจะยาก ไม่มีใครสนใจสตางค์แดงซึ่งมีมากกว่าเพื่อน การเก็บนี้พวกผู้หญิงเสียเปรียบผู้ชายมาก เพราะจะต้องห่วงเรื่องผ้านุ่งและไม่มีกระเป๋าใส่ ส่วนผู้ชายนั้นนุ่งกางเกงเสื้อก็มีกระเป๋าหยิบใส่ ๆ สบาย จะลุกจะคลานยงโย่ยังไงไม่ต้องเป็นห่วง ผู้หญิงต้องคลานเอา คุณยายได้มาสลึงเดียวแต่สตางค์แดงหลายอันทีเดียว ทำให้รวยไปนานโข

ในงานศพพวกมอญเขามักมีการเอาเงินใส่ในลูกมะนาวแล้วโยนให้กลิ้งไป แย่งกันเก็บจึงมีคำว่า "แย่งกันยังกับศพมอญ" คุณลุงเศรษฐีคนที่เคยล่าจระเข้ได้ความคิดใหม่ว่าโปรยทานในน้ำคงจะสนุกดี จึงเอาผักตบชวาเลือกตัดเอาตรงกระเปาะกลม ๆ นั้น ผ่าใส่สตางค์แล้วก็ใส่เข่งไปโปรยที่หัวตะพานน้ำที่ยื่นออกไปในแม่น้ำ พวกรอรับทานก็ต้องไปลอยคอในน้ำแย่งกันสนุก แต่บางทีสตางค์ก็หล่นกันแม่น้ำเหมือนกัน เวลาน้ำลดลงหากันยกใหญ่ ได้สตางค์กันมาไม่น้อยเหมือนกัน การโปรยทานครั้งนี้คุณลุงไม่อนุญาตให้ลูกหลานลงไปแย่งเก็บ ให้คนใช้และชาวบ้านชาวเรือมาแย่งเก็บได้

ของแสลง

เมื่อสมัยคุณตาคุณยายยังเป็นเด็ก ๆ อยู่ ถ้าเกิดเจ็บป่วยเป็นอะไรไปนิดหน่อยก็ตาม คนนั้นจะต้องถูกจำกัดอาหารให้กินแต่อาหารอ่อน ๆ ที่ย่อยง่าย ห้ามกินอาหารที่คิดว่าแสลงต่าง ๆ จนกว่าจะหายเป็นปกติ

ถ้าใครท้องเสีย หรือเป็นบิด จะต้องกินข้าวต้มเปื่อย ๆ หรือข้าวเบียก กับปลาแห้งป่น หมูหยอง กุ้งแห้งป่น หรือปลาดุกย่างจิ้มน้ำปลา จะไปวิ่งเล่นหรือกระโดดโลดเต้นไม่ได้เดี๋ยวจะหายยาก ถ้าเป็นไข้หวัด แล้วมีอาการไอ ก็จะห้ามอาหารทอดทุกชนิด ไข่เจียวไข่ดาวก็ไม่ได้ ต้องเปลี่ยนเป็นไข่ต้ม ไข่ตุ๋นหรือไข่เค็ม อาหารทุกอย่างต้องปิ้งและต้ม ห้ามทอดเป็นอันขาด เพราะจะทำให้ไอมากขึ้น เมื่อไข้สร่างก็จะห้ามกินแตงโม แตงไทย หรือผลไม้ที่เย็น

ผู้ที่เป็นไข้หวัดหรือไอ จะดื่มน้ำแข็งไม่ได้ เพราะจะทำให้เป็นมากขึ้น ต้องดื่มแต่น้ำร้อน ๆ ชาร้อน น้ำข้าวร้อน ๆ หรือบางทีก็น้ำมะตูมร้อน ๆ ที่เรียกว่า "น้ำชูบาน" ทำด้วยมะตูมสุก ๆ ต้มใส่น้ำตาลนิดหน่อย บางครั้งก็เอาเนื้อมะตูมไปราดน้ำผึ้งให้กินเป็นของหวาน แล้วเอาที่เหลือ คือ เปลือกและเม็ดและเนื้อที่ติดมาต้มทำน้ำชูบาน อีกอย่างหนึ่งก็คือน้ำมะตูมอ่อนที่หั่นเป็นแว่น ๆ ย่างไฟจนหอมแล้วชงน้ำร้อนให้ดื่ม หอม ๆ ดี แต่สู้น้ำชูบานไม่ได้

ถ้าใครเป็นแผลพุพอง แผลหกล้มถลอก หรืออุบัติเหตุอะไรก็ตาม จะถูกห้ามไม่ให้กินข้าวโพด ข้าวเหนียว ขนมทุกชนิดที่ทำจากแป้งข้าวเหนียว กินได้แต่แป้งข้าวเจ้าและข้าวสาลีเท่านั้น เพราะจะทำให้แผลกลัดหนอง หายยาก แผลที่จวนหายแล้วกลับกลัดหนองขึ้นมาอีก แผลเล็กกลายเป็นแผลใหญ่ขึ้นมา คุณยายรู้สึกว่า ที่ผู้ใหญ่ห้ามนี้เป็นเรื่องจริง ๆ เพราะเคยพิสูจน์หลายครั้งแล้ว ครั้งหนึ่งคุณยายหกล้มหัวเข่าแตกเป็นแผลแห้งจวนจะหายดีแล้ว แต่ยังไม่หายสนิท คุณแม่ทำข้าวเหนียวมะม่วงอยากจะกินเหลือเกิน ก็บอกว่าแผลหายดีแล้ว จึงกินข้าวเหนียวมะม่วงมากไป พอรุ่งขึ้นเช้าก็ปวดและกลัดหนองขึ้นมาอีก ต้องกลับไปเดินขาเขยกอีก

อาหารอร่อย ๆ ดี ๆ ที่ชอบต้องอดไปเพราะเจ็บป่วยมีบ่อย ๆ กำลังเป็นแผลพุพองต้องอดข้าวต้มกุ้ง กุ้งทอดที่มีมันสีแดงเยิ้มคลุกข้าวอร่อย แม้แต่กุ้งเผาจิ้มน้ำปลาก็ไม่ได้ อาหารทะเล หอยนางรม ปลาทอดอร่อย ๆ จิ้มน้ำปลามะนาวต้องอดหมด ต้องภาวนาขอให้หายเร็ว ๆ จะได้กินอาหารอร่อย ๆ อาหารพวกนี้ถูกหาว่าคาวจัด กินแล้วทำให้คันแล้วก็เป็นจริง ๆ ด้วย

หน้าลำไย ลิ้นจี่ หรือขนุน ก็ต้องจำกัดให้กิน เด็ก ๆ กินอะไรไม่รู้จักประมาณกินจนไม่สบาย ลำไยกินมากไปก็ตาแฉะ เพราะร้อนเกินไป เด็ก ๆ ที่เป็นแผลพุพอง แผลจะเยิ้มมาก ลิ้นจี่ก็ย่อยยากถ้าธาตุไม่แข็งพอ เพราะมักทำให้ปวดท้อง ขนุนก็เหมือนกันย่อยยาก ทุเรียนนั้นร้อนมาก ห้ามกินตอนกลางคืน เพราะจะทำให้ร้อนจนนอนไม่หลับ

คุณตาเคยไม่เชื่อฟัง แอบกินขนุนเสียมากมาย ทั้งที่ท้องไม่ดีกินยาจวนจะหายอยู่แล้ว กลับเป็นมากขึ้นอีก เลยจับได้ว่าแอบไปกินขนุนมา จึงต้องกินยาอีกมากมายกว่าจะหายดี อาหารต่าง ๆ เหล่านี้แสลงจริง ๆ คุณตาและคุณยายลองมาแล้วแทบทั้งนั้น แต่แรกก็คิดว่าผู้ใหญ่นี้ใจร้าย ใจดำ หวงไม่ให้กินอาหารอร่อย ๆ เมื่อเห็นฤทธิ์แล้วจึงรู้ว่าผู้ใหญ่นี้คิดถูก

หมอบอกว่า ถ้าไม่สบายให้กินอาหารอ่อน ๆ ย่อยง่าย ๆ ไว้เป็นดีที่สุด จะรักษาโรคให้หายได้เร็ว กว่าให้กินอาหารได้ตามใจเด็ก ๆ แต่อันที่จริงคุณยายนั้นชอบข้าวเบียกกับปลาดุกย่าง บางครั้งถึงกับภาวนาไม่อยากให้หายเพราะจะอดกินข้าวเบียกกับปลาดุกย่างจิ้มน้ำปลาอร่อย ๆ ต่อไป ต้องมากินข้าวสวย เด็ก ๆ และคนแก่ที่พื้นไม่ดีกินอาหารอ่อน ๆ ย่อยง่าย ๆ ดีเหมือนกัน

ข้าวตัง ข้าวตาก

บ้านขุนนางใหญ่ ๆ ที่มีบ่าวไพร่บริวารมาก หรือโรงทหาร มักจะใช้กระทะหุงข้าวกัน เรียกว่า "หุงข้าวกระทะ" มักจะมีข้าวตังติดก้นกระทะมาก หัวหน้าโรงครัวจะเอาข้าวตังเหล่านี้มาตัดเป็นชิ้น ๆ แล้วตากแห้ง รวบรวมไว้มาก ๆ เอามาทำเป็นอาหารได้ทั้งคาวหวาน คนหนุ่มคนสาวที่ฟันยังดี ๆ ชอบกันนัก เพราะมันกรอบดี บางคนที่เคยชอบเมื่อครั้งยังหนุ่มยังสาว ตอนหลังแก่ตัวฟันไม่มีแล้ว ก็ยังที่จะอดเอามาอม ๆ บ้างไม่ได้ เอามาปิ้ง เอาทอด ทำเป็นข้าวตังหน้าตั้ง ข้าวตังเมี่ยงลาว ข้าวตังมะพร้าว หรือข้าวตังกะทิมัน ๆ เค็ม ๆ กินเป็นอาหารว่าง ของหวานรับรองแขกเหรื่อ หรือเสบียงกรังสำหรับเดินทางไกลได้ดี เก็บไว้นาน ๆ ก็ไม่เสีย

คุณยายชอบกินข้าวตังข้าวมันก้นหม้อนัก เพราะข้าวมันหุงด้วยกระทิ ใส่เกลือนิดหน่อย ใส่ใบเตยให้หอมด้วย ข้าวตังข้าวมันจึงอร่อยเป็นพิเศษ มัน ๆ เค็ม ๆ ดี แต่ไม่กรอบ คนที่ชอบกินข้าวตังก้นหม้อก็ต้องรอให้คนอื่น ๆ เขากินข้าวในหม้อให้หมดเสียก่อน จึงจะได้กินข้าวตังก้นหม้อนั้น พี่เลี้ยงคนหนึ่งของคุณยายชอบข้าวตังก้นหม้อนักหนา จึงสอนให้คุณยายชอบกินด้วย สั่งไว้ว่า "ถ้าฉันตายไปละก็อย่าลืมเอาข้าวตังข้าวมันก้นหม้อใส่บาตรพระไปให้ด้วย" ใครฟังแล้วก็หัวเราะ เพราะไม่มีใครกล้าเอาข้าวเหลือ ๆ ก้นหม้ออย่างนั้นไปถวายพระแน่ ๆ มีแต่พยายามจะเลือกเอาข้าวปากหม้อ

แม่ครัวที่บ้านของคุณยายเป็นคนช่างเก็บงำดี ข้าวเหลือก้นหม้อหรือกินไม่หมดไม่เคยทิ้ง เอามาล้างน้ำใส่กระด้งตากแดดเก็บเอาไว้เสมอ นาน ๆ ก็รวบรวมมาคั่วแล้วก็ทำข้าวตูใส่น้ำตาล มะพร้าวมาให้กินกันเต็มที่ ข้าวตากนี้ทำขนมได้หลายอย่าง ทำไข่จิ้งหรีด หรือคั่วจนพองเหลืองสวยน่ากิน เอามาโรยขนมเหนียว ที่ใส่น้ำตาลเคี่ยวข้น ๆ แล้วยังทำอาหารได้หลายอย่าง แม่ครัวต้องคั่วใส่กระป๋องหรือขวดโหลเก็บไว้เสมอ เช่น เวลาทำปลาแนม หรือลาบจะทำปลาร้าก็ต้องใส่ข้าวคั่วแล้วอัดลงไหได้

แม่ครัวเอาข้าวตังก้นหม้อมาปิ้งให้เกือบไหม้ ๆ จะมีกลิ่นหอม แล้วก็ชงน้ำร้อนใส่น้ำตาล เอาข้าวตังนี้ลงไปแช่ทำให้น้ำมีกลิ่นไหม้ ๆ เรียกว่า "น้ำข้าวตัง" เด็กชอบหวาน ๆ ชื่นใจดี ทำก็ง่าย ๆ

ในสมัยก่อนนี้ข้าวคั่วเป็นเสบียงกรังที่สำคัญมาก คนที่จะเดินทางไกล ทหารที่ไปสงครามต้องมีข้าวคั่วนี้ใส่ยามเตรียมไว้กิน ยามหิว กินข้าวคั่วแล้วดื่มน้ำตามเข้าไป ข้าวคั่วนี้จะบานในท้องทำให้อิ่มทนได้ดี คนเดินทางในสมัยก่อนจะไปหาซื้ออาหารตามทางนั้นไม่มีขาย ต้องเตรียมหาเสบียงไปกินเอง ข้าวตากคั่วนี้ดี ไม่ต้องติดไฟหุงหา เพียงแต่หยิบใส่ปาก ดื่มน้ำตามไปก็อิ่มแล้ว

แม่ครัวของคุณยายสอนว่า "คนที่กินทิ้งกินขว้าง ข้าวเหลือก็ทิ้ง ไม่รู้จักเอามาตากใช้วันหน้า อีกไม่นานก็จะไม่มีข้าวจะกรอกหม้อ เพราะดูถูกข้าว ดูถูกแม่โพสพ ท่านจึงโกรธเอา" แกจึงไม่ทิ้งข้าวเลย นอกจากให้แมวให้หมา นอกนั้นแกเก็บตากแล้วรวบรวมไว้ใส่กระป๋อง ถ้าข้าวเกาะติด ๆ กัน ก็เอามาล้างน้ำให้กระจายออกจากกันแล้วจึงตาก ขนนจีนกินเหลือก็ตากได้เหมือนกัน

คุณตาบอกว่า ยังหนุ่มยังสาวอยู่มีฟันดี ต้องรีบ ๆ กินข้าวตังเสียให้เต็มที่ ต่อไปแก่ฟันฟางหักแล้ว ก็ต้องนั่งดูนั่งพิ่งเขากินกันกร้อบ ๆ น่าอร่อย เพราะตัวเองกินไม่ได้ ตอนนี้คุณตายังพอกินได้ แต่ต้องเลือกข้าวตังที่บาง ๆ ยิ่งบางยิ่งดี จิ้มน้ำพริกเผา

กะโหลก กะลา กระจ่า กระบวย

เมืองไทยมีมะพร้าวมาก เรากินเนื้อมะพร้าว เอาเนื้อมาคั้นกะทิทำอาหารคาวหวานกินกันหมดแล้ว ก็เหลือกะลาที่แข็งไว้ให้เราใช้ประโยชน์ได้สารพัด เมื่อสมัยโบราณคนไทยเรามีกระจ่า กระบวย ที่ทำจากกะลามะพร้าวใช้กันในบ้านเรือนทุกหนทุกแห่ง กระจ่านั้นด้ามทำด้วยไม้ แต่ตัวกระจ่าตักแกงใช้กะลามะพร้าว ซึ่งมีส่วนโค้งกำลังพอเหมาะ กระจ่ามีหลายขนาดแล้วแต่จะใช้ตักอะไร ตักข้าว ตักแกง ตักขนม กะลามะพร้าวแข็งแรงทนทานทั้งน้ำหนักก็เบา กระจ่านี้มีส่วนโค้งที่สวยงามรับกับความโค้งของกะละมะพร้าวพอดี เหมาะสมที่จะใช้กับหม้อดินทรงไทยที่คอคอดกันผายมาก แต่กระจ่านี้ถือว่าเป็นของต่ำต้องเก็บไว้ใช้ในครัวเท่านั้น จะเอาออกมารับแขกออกหน้าออกตากันไม่ได้ ถ้ามีแขกเหรื่อมาต้องใช้ทัพพีตักแทน กระจ่านี้บางทีเรียกว่า "จวัก" คนที่ทำอาหารเก่งจึงมี "เสน่ห์ปลายจวัก"

กระจ่าที่ออกแขกได้ก็คือ กระจ่าละเลงขนมเบื้อง กระจ่านี้เล็กและตัวกระจ่าแบนเรียบตรง เพราะต้องใช้ละเลงขนมเบื้องให้แบนเรียบ ด้ามของมันก็โค้งสวยงามน่าจับใช้ ถ้ากระจ่าของผู้ดีหรือเจ้านายที่จะต้องละเลงขนมเบื้องอวดแขกจะใช้กระจ่าที่มีด้ามพิเศษ สลักลวดลวยงดงามเป็นกนกบ้าง หัวพญานาคบ้าง แต่ตัวกระจ่านั้นเหมือนกัน คุณยายนั้นถึงจะเคยละเลงขนมเบื้องมาบ้าง แต่ก็ไม่มีโอกาสได้ใช้กระจ่าอันสวยงามนั้น เพราะเป็นนักละเลงขนมเบื้องที่ฝีมือใช้การไม่ได้ ต้องให้ผู้มีฝีมือดีพอจะละเลงอวดแขกใช้ เวลาซ้อมก็ใช้กระจ่าธรรมดากัน เวลาแขกมาจริง ๆ จึงจะใช้กระจ่าพิเศษ

กระบวยที่ใช้ตักน้ำกิน ก็ทำจากกะลามาพร้าวลูกเล็ก ๆ ที่แก่จัด ทั้งมีรูปร่างและขนาดเหมาะที่จะเป็นกระบวย โดยตัดปากและเจาะรูสองข้าง เอาไม้ไผ่เหลาเกลี้ยงกลมดีเสียบก็เป็นกระบวยแล้ว ตามบ้านหรือตามวัด ตามใต้ต้นไม้ริมทางเดิน มักจะมีหม้อดินเผาใบใหญ่ใส่น้ำสะอาดที่เย็นเจี๊ยบ เพราะดินนี้ทำให้น้ำเย็น ตั้งไว้ให้ผู้คนที่สัญจรผ่านไปมากระหายน้ำได้ดื่มกิน มีกระบวยวางไว้ใกล้ ๆ ทำบุญด้วยน้ำนี้กุศลแรงนัก

กระบวยนี้ยังใช้ตักน้ำกะทิ น้ำเชื่อม มักจะใช้กระบวยใบเล็กหน่อย ใบเล็กมากสำหรับหยอดหัวกะทิบนหน้าขนมต่าง ๆ หรือขนมครก เป็นต้น คุณยายก็เคยมีกระบวยใบเล็ก

จิ๋วทำด้วยลูกสารภีหรือลูกดอกกระทิงที่แก่จัด เอามาเจาะรูเอาไม้เสียบ เป็นกระบวยของเล่นน่ารัก สำหรับเล่นขายของหุงข้าวหุงแกง เข้าชุดกับหม้อข้าวหม้อแกงชุดเล็ก ๆ

กระบวยกระจ่าเหล่านี้อันหนึ่ง ๆ ใช้ทนทานจริง ๆ บางอันคุณยายเห็นมาตั้งแต่จำความได้จนโตเป็นสาวก็ยังใช้อยู่อันนั้น ทั้งกระบวยและกระจ่านี้ดีกว่าทัพพี เพราะเวลาเอาไปล้างตามริมแม่น้ำลำคลองไม่ต้องกลัวตกน้ำจม มันลอยน้ำได้จึงไม่ตกหาย

คุณตาบอกว่า กะลามะพร้าวมีประโยชน์สำหรับคุณตาก็คือ เลือกเอากะลาด้านที่มีรูเอาเชือกร้อยให้ยาว ทำคู่หนึ่งแล้วเอาเท้าเหยียบแล้วดึงเชือกขึ้นสองข้าง เดินให้มันดังกุบ ๆ กับ ๆ ดี หัดเดินให้เก่ง ๆ ก็วิ่งได้ เรียกว่า "วิ่งกะลา" เดินใหม่ ๆ กะลามันโค้งเมื่อยฝ่าเท้าดีนัก นาน ๆ ไปก็ชินเอง แล้วกะลาข้างที่ไม่มีรูก็เอาไว้ตักอะไรได้ต่างขัน คุณลุงคนที่เป็นเศรษฐีใจดีเคยล่าจระเข้นั้น ก็มีขันล้างหน้าที่ทำด้วยกะลามะพร้าวกะทิทีเดียว เอามาเลื่อยปากให้เป็น "กะโหลก" แล้วขัดจนเป็นมันเกลี้ยงสีดำสวย เอาไว้ใช้ล้างหน้าประจำตัวแทนขันเงิน ตกก็ไม่แตก ทั้งลอยน้ำได้ด้วย เพราะบ้านอยู่ริมแม่น้ำ

ซอสามสายของคุณปู่ก็ทำด้วยกะลามะพร้าวที่กะโหลกมีทรงพิเศษ คือ มีสามแง่ ถ้าสวนใดมีมะพร้าวที่มีกะโหลกทรงนี้ละก็เจ้าของสวนรวย เพราะช่างทำเครื่องดนตรีจะมาเหมาไปทำซอสามสายหมด ให้ราคาดี เพราะหายากจริง ๆ ถึงกับมีพระราชบัญญัติคุ้มครองมะพร้าวที่มีกะโหลกเป็นสามแง่นี้ ห้ามตัดห้ามทำลายต้นมะพร้าวพิเศษนี้ ส่วนซออู้นั้นใช้มะพร้าวธรรมดา แต่มะพร้าวที่มีรูปยาวรี เอามาผ่าตามยาวใช้เป็นทะนานตวงข้าว เรียกว่ามะพร้าวทรง "ทะนาน" หายากเหมือนกัน

กะลามะพร้าวที่มีรูคุณตาบอกว่าใช้เป็นนาฬิกาจับเวลาสำหรับวงตีไก่ คือ เอากะลามาลอยในขวดโหลใส่น้ำ ถ้าน้ำเข้ากะลาจมลงถึงก้นขวดโหลก็นับเป็น "ยกหนึ่ง" ไก่ก็จะได้พักเป็นนาฬิกาจับเวลาของไทยมาแต่โบราณ นับว่ากะลามะพร้าวของเราใช้ประโยชน์ได้สารพัด

ดินสอพอง

วันหนึ่งญาติของคุณยายไปเที่ยวจังหวัดลพบุรีมา ขากลับก็มีของเล็ก ๆ น้อย ๆ มาฝาก คุณยายได้ของฝากที่น่ารักมาก คือ ชะลอมเล็ก ๆ ประดับด้วยกระดาษสีเขียวสีชมพูเป็นฝอย ๆ ข้างในนั้นมีดินสอพองทำเป็นรูปดอกไม้สวยอยู่หลายดอก แล้วยังมีเปลตาข่ายทำเหมือนเปลที่คุณยายเคยนอนจริง ๆ ถักเป็นลวดลายสวยมาก มีเสาเปลด้วย คุณยายชอบมาก คนทำย่อส่วนเปลจริง ๆ ให้เล็กนิดเดียว

คุณแม่ของคุณยายเล่าว่า ที่ลพบุรีนี้มีดินสอพองมาก ชาวเมืองลพบุรีจึงทำมาหากินกับดินสอพองนี้ เอาดินสอพองมาทำความสะอาดแล้วก็หยอดใส่กระดังตากเป็นแถว ๆ หยอดให้เป็นดอก ๆ ต่าง ๆ กัน แล้วนับดอกขายเป็นร้อย ๆ แลดูสวยเหมือนขนมอร่อย ๆ เป็นขนมกลีบลำดวนก็มี ทุก ๆ ปีที่ลพบุรีจะมีการประกวดการหยอดดินสอพองกัน ใครหยอดได้สวยที่สุดเป็นผู้ชนะ ฉะนั้นพวกที่มีอาชีพทำดินสอพองจึงต้องหัดหยอดดินสอพองให้เก่ง ๆ เขาหยอดกันเป็นยอดแหลมเปี๊ยบและเสมอกันทุก ๆ ดอกและมีลวดลายต่าง ๆ กันตามแต่ใครจะมีหัวคิดประดิดประดอยให้เป็นดอกพิสดาร เป็นเกลียวเป็นริ้ว

มิน่าเล่า ดอกไม้ดินสอพองมันจึงสวยอย่างนี้ ไม่เหมือนกับดินสอพองที่เป็นแว่นกลม ๆ ที่เคยใช้ประจำ คุณยายจึงต้องประคับประคองกลัวว่าดอกไม้กลีบจะหัก เอามาละลายน้ำอบไทยประแป้งก็แสนจะเสียดาย เก็บใส่ตู้ไว้ดูเล่นดีกว่า ดินสอพองนี้บรรจุชะลอมขนาดต่าง ๆ ของฝากเด็ก ๆ ก็ชะลอมเล็กนิด ๆ น่ารักดี ชะลอมละ ๒ สตางค์ เด็กผู้หญิงอย่างคุณยายชอบของเล็ก ๆ แต่เด็กผู้ชายอย่างน้องของคุณยายไม่สนใจ พอได้มารีบแกะออกมาเล่น ละลายน้ำอบไทยทากันเลยทีเดียว

ดินสอพองนี้มีประโยชน์ใช้สอยมากมาย ตามบ้านต้องมีไว้ประจำบ้าน หน้าร้อนก็เอามาละลายน้ำอบไทยประหน้าประตัวกันเป็นลายพร้อยไปหมด ดินสอพองนี้เป็นของเย็นดับพิษร้อนได้ดี จึงแก้ผดหน้าร้อนได้ดี เวลาคุณยายไปช่วยหั่นพริกในครัวมา ปวดแสบปวดร้อนมือ ยิ่งล้างมือก็ยิ่งร้อนไม่หาย ก็ต้องเอาดินสอพองนี้ทามือทิ้งไว้จะหายแสบร้อน หนุ่ม ๆ สาว ๆ วัยรุ่นมีสิวมาก หน้าเป็นมันย่องอยู่เสมอ เอาดินสอพองมาละลายน้ำพอกหนา ๆ

ทิ้งไว้ ทำให้เย็นช่วยให้สิวยุบ ซับน้ำมันในหน้าด้วย บางทีก็เอาดินสอพองมาผสมกับน้ำ-มะนาวและลิ้นทะเลนิดหน่อยทาแก้สิวกัน

จำพวกยาทาดับพิษต่าง ๆ เข้าดินสอพองกันมาก จะขัดเครื่องเงิน ทองเหลืองหรือทองแดงให้สะอาด ก็เอาดินสอพองกับมะขามเปียก หรือเปลือกสับปะรดเปรี้ยวขัดสะอาดดี เวลาจะสงกรานต์ก็เอาช้อน ส้อม พาน ขัน พระพุทธรูป และถาดมาขัดกันเป็นการใหญ่ กระดุม หัวเข็มขัดก็เอามาขัดกันจนสุกปลั่งแลดูเป็นของใหม่เอี่ยมอ่องไปตาม ๆ กัน ดินสอพองนี้ไม่มีอันตราย มีแต่คุณประโยชน์ซ้ำยังราคาถูกแสนถูก ซื้อสตางค์เดียวเยอะแยะใช้ได้ตั้งนาน "แป้ง ขมิ้น ดินสอพอง" เป็นเครื่องสำอางของไทยมาแต่โบราณ แม่ค้ามักขายควบกันไปเลย

พวกหมอดูมักใช้ดินสอพองนี้เขียน ผูกดวงชาตาบนกระดานดำที่มีไม้ประกบสองด้าน แล้วมีเชือกผูกสองข้างคล้องไหล่ได้ ถ้าบางคนเส้นลายมือเบาไม่เห็นชัด ก็เอาดินสอพองนี้ทาฝ่ามือก็จะเห็นลายมือได้ชัดเจนขึ้น พระสอนหนังสือลูกศิษย์สมัยคุณปู่ของคุณยาย ก็ใช้ดินสอพองนี้เขียนหนังสือบนกระดานดำเหมือนกัน พวกแม่ค้าพ่อค้าบางคนก็จดบัญชีลูกหนี้ไว้ตามข้างฝาบ้าน เขียนด้วยดินสอพองสีขาว ๆ เห็นชัดดี เพราะเขียนด้วยปูนกินกับหมากไม่ได้ ได้แต่ขีด ๆ เป็นเครื่องหมายเอาเท่านั้น

ดินสอพองนี้มีประโยชน์มากมายหลายอย่าง จึงต้องมีติดบ้านไว้เสมอ เกิดอะไรหรือต้องการขึ้นมาก็หยิบฉวยได้ง่าย คุณยายชอบเอาดินสอพองมาละลายน้ำเล่นเป็นน้ำกะทิบ้าง เล่นหุงข้าวหุงแกง ขายข้าวขายของกัน ทำหกบ้านช่องขาวเป็นเทือก จึงถูกตีไปหลายครั้งเหมือนกัน น้ำดินสอพองนั้นเด็กเล็ก ๆ ชอบนัก น้อง ๆ ของคุณยายละชอบมาก เอามาละลายน้ำสนุกดี ผมเผ้าเสื้อผ้าพื้นขาวหมด แต่ไม่มีอันตรายใด ๆ

ช่างทำหัวโขนก็ต้องใช้ดินสอพองมาก คือ ใช้ทาหุ่นแม่พิมพ์ครั้งแรกช่วยให้ปิดกระดาษไม่ติดหุ่นถอดออกจากหุ่นแม่พิมพ์ได้ง่าย เมื่อตากหัวโขนที่ปิดกระดาษแห้งดีแล้วก็ต้องเอาดินสอพองทาด้านนอกเพื่อช่วยให้ผิวที่ปิดเรียบเกลี้ยงเกลายิ่งขึ้น เพื่อจะได้ทาสีเขียนลายได้ง่ายและสวยขึ้น ช่างลงรักปิดทองหัวโขน เครื่องเรือน หรือบานประตูหน้าต่างลายรดน้ำปิดทองอะไรก็ตาม ถ้าเกิดแพ้รักขึ้นมาจะคันและบวม ก็ต้องใช้ดินสอพองนี้ละลายน้ำอบไทยทาช่วยให้หายได้อย่างง่ายดาย

ไปช่วยงานศพ

เมื่อเด็ก ๆ คุณยายและพี่สาวลูกคุณป้าคนหนึ่ง เป็นเด็กที่กลัวผีอย่างยอดเยี่ยม ขึ้นชื่อว่าคนตายแล้วต้องเป็นผีก็ต้องกลัวไว้ก่อน กลัวทั้งกลางวันและกลางคืน แต่กลางคืนนั้นกลัวมากกว่า เพราะความขี้กลัวนี้จึงถูกพวกเด็กผู้ชายโต ๆ แกล้งหลอกต่าง ๆ ให้ตกใจกลัวมากขึ้น จนเป็นไข้เพราะความกลัวไปหลายครั้ง

ใกล้บ้านมีการตายก็ต้องมีงานศพ เอาศพตั้งไว้ที่บ้านกลางคืนก็มีสวดศพ บ้านอยู่ห่างกันตั้งไกล สองคนนี้ก็กลัวแล้ว พอได้ยินเสียงพระสวดรีบมุดเข้ามุ้งคลุมโปง พยายามหลับเท่าไร ๆ ก็นอนไม่หลับ นอนเปลี่ยนท่าเปลี่ยนทางไปเท่าไรก็นอนไม่หลับ บางครั้งอากาศร้อนมาก โผล่ออกมาจากโปงก็ไม่ได้ เพราะกลัวจะเห็นผีหรือผีจะมาเห็นเข้า ต้องทนร้อนอยู่ในโปง กลางคืนเดินผ่านวัดก็ไม่ได้ ต้องข้ามฟากไปเดินอีกฝั่งหนึ่งเพื่อไม่ให้ผ่านวัด ทั้งที่วัดนั้นไม่มีการทำศพ แต่ขึ้นชื่อว่าวัดแล้วต้องมีผี ต้องรีบหลับตาเดินและจับมือผู้ใหญ่ให้แน่นจนกว่าจะพ้นวัดไป

แต่เมื่อคุณยายมีความจำเป็นจำไปงานศพก็ไปได้เพราะที่บ้านงานไฟสว่างและมีแขกขวักไขว่ทำให้ไม่กลัวและพยายามหาที่นั่งสว่าง ๆ คนมาก ๆ งานศพนี้เจ้าภาพนิยมจัดแจกันด้วยดอกซ่อนกลิ่น ที่ส่งกลิ่นหอม พวงหรีดที่วางหน้าศพก็เป็นพวงหรีดที่จัดทำกันเอง ตามแต่จะมีดอกอะไรในบ้าน ผู้เป็นช่างมีฝีมือก็ทำกันได้สวย ๆ ตามความคิด โดยมากใช้ใบปรง ๒ ใบ ขดเป็นรูปพวงหรีดเป็นโครง และใช้หยวกกล้วยเป็นหลักในการจัดปักดอกไม้ตกแต่งหน้าศพ เพราะไม่มีร้านขายหรือรับทำพวงหรีดหรือดอกไม้ พวงมาลัยต่าง ๆ ก็ร้อยกันมาเอง

การแต่งตัวในงานศพนั้น ถ้าตายใหม่ ๆ ยังอยู่ในทุกข์หนัก ก็จะแต่งขาวกัน ผ้านุ่งที่ทำจากผ้าขาวออกจากพับใหม่ ๆ มักจะมีแป้งแข็ง เดินดังสวบสาบ สวบสาบ บางคนตัดเสื้อใหม่เอี่ยมด้วยความรีบร้อนจนลืมพับริมเสื้อหรือเลาะด้ายเนาก็มี ต่อเมื่อตายหลาย ๆ วันแล้ว เช่น ทำบุญ ๕๐ วันจึงเปลี่ยนมาแต่งสีดำแทน งานศพนี้เจ้าภาพออกจะเหนื่อยมาก เพราะต้องทำอาหารเลี้ยงทั้งแขกและพระที่มาสวด และมางานศพ โดยไม่ให้ขาดทั้งคาวและหวาน น้ำร้อนน้ำเย็น โดยมากใช้น้ำชาและยาอุทัย ต้องทำทั้งมื้อกลางวันและเย็นด้วย บางทีแขกอยู่ดึกก็ต้องมี

อาหารว่างอีกมื้อ คุณปู่ของคุณยายมักจะบ่นว่า "คนไทยนั้นชอบละลายเงินในงานศพกันมาก ต้องทำอาหารเลี้ยงแขกเพียง ๓๐ แต่แม่ครัวถึง ๕๐" ในครัว คนจึงแน่นไม่มีทางเดินเลย ระบายออกมาทำกันที่ทางเดินบ้าง ระเบียงครัวบ้าง

คุณยายคิดว่าเป็นความจริงที่คุณปู่พูดอย่างนั้น เพราะคุณแม่ของคุณยาย เวลาจะมางานศพนี้ก็เตรียมเอามีดพับ มีดคว้านใส่กระเป๋ามาด้วย เพื่อจะมาช่วยคว้านเงาะ ปอกผักผลไม้ด้วย เด็กผู้หญิงก็ต้องมาช่วยกันเด็ดถั่วงอก ซอยหัวหอม หรืออย่างน้อยคุณยายพอจะช่วยปอกกระเทียมได้ ส่วนเด็กผู้ชายนั้นมีหน้าที่วิ่งเล่นและกินอย่างเดียว ซึ่งคุณยายคิดเสมอว่าไม่ยุติธรรมเลย

เมื่อตั้งศพไว้นานถึง ๑๐๐ วันก็จะมีการนำไปเผาที่วัดก่อน นำไปเผาก็มีการตั้งสวดกันที่บ้าน ก็ต้องมีญาติพี่น้องเพื่อนฝูง เพื่อนบ้านไปตระเตรียมทำดอกไม้จัดแต่งสถานที่กันที่วัดอีกด้วย พวกผู้หญิงที่มีฝีมือทางดอกไม้ก็ทำดอกไม้สด ถ้าจะทำกันล่วงหน้ามักใช้ดอกบานไม่รู้โรยเพราะทนดี ทำกันล่วงหน้าไม่ต้องกลัวเหี่ยว สมัยนั้นนิยมทำตาข่ายดอกพุดคลุมหีบศพกัน ที่เชิงตะกอนบนเมรุก็ทำตาข่ายเป็นม่าน มีอุบะดอกจำปาสีเหลืองสวยงามหอมด้วย บางทีก็ "เย็บแบบ" ด้วยดอกบานบุรีสีเหลืองสด บางคนที่มีฝีมือก็เย็บแบบหรือจัดดอกไม้เป็นปีเกิดของผู้ตายอีกด้วย ถ้ามีช่างมากงานศพก็สวยหรู แต่มันสิ้นเปลืองดอกไม้มากมายและมีเศษดอกไม้ใบไม้ ใบตอง หยวกกล้วยอีกกองโต ดอกไม้บางดอกยังดี ๆ อยู่ คุณยายหยิบเอามาเล่น พวกผู้ใหญ่เห็นเข้าก็จะดุว่า "อย่าเอาดอกไม้งานศพไปเล่น หรือเอาไปบ้านเลยเป็นอันขาด ไม่เป็นมงคล ต้องทิ้งไว้ที่วัดนี่" คุณยายจำต้องทิ้งดอกไม้ด้วยความเสียดาย

พี่สาวของคุณยายชอบดอกลั่นทมและดอกซ่อนกลิ่นเพราะเห็นว่าขาวสวยและหอมดี จึงเอาปักแจกัน ก็ถูกผู้ใหญ่ห้ามอีกว่า "ดอกลั่นทมและดอกซ่อนกลิ่นเป็นดอกไม้สำหรับงานศพ จะเอามาใช้ปักแจกันตกแต่งในบ้านไม่ได้" คุณยายสงสัยจึงไปถามคุณป้า ว่าทำไมจึงห้ามใช้ดอกไม้หอมและสวยอย่างนี้ คุณป้าอธิบายว่า "ดอกซ่อนกลิ่นและดอกลั่นทมกลิ่นหอมแรง กลบกลิ่นศพได้ดี จึงนิยมใช้ดอกไม้นี้ดับกลิ่น"

เมื่อถึงเวลาเผาศพ ก็จะมีพิณพาทย์มอญบรรเลง ปี่มอญนั้นเสียงเศร้าทำให้คุณยายใจหาย ครั้งหนึ่งคุณยายได้มีโอกาสไปงานพระศพเจ้านาย มีกองเกียรติยศที่สำนักพระราชวังจัดพระราชทานมา มีพวก "เบิงพรวด" แต่งกายสีแดง สวมหมวกทรงประพาศสีแดง เป่าแตร

งอน แตรฝรั่งและตีกลอง จะมีหัวหน้าตีให้จังหวะ "ตุ๊ม ตุ๊ม ตุ๊ม" แล้วก็ตีพร้อมกันดัง "พรวด" นี่เองคุณยายคิดว่าจึงชื่อว่า "เบิ่งพรวด" แต่ที่สำคัญคือคนเป่าปี่ เขาจะเป่าปี่เพลง "พระยาโศก" จนแก้มโป่ง เสียงปี่ทำให้คุณยายใจหายจนน้ำตาไหลเพราะมันเศร้าใจมาก มีผู้หญิงแก่ ๆ หลายคนได้ยินเสียงปี่แล้วตาแดงจนน้ำตาไหล คนเป่าก็เป่าไป มีเบิ่งพรวดรับเป็นจังหวะ เพลงพระยาโศกและเพลงธรณีกรรแสงเป็นเพลงใช้ในงานศพ มันเรียกน้ำตาคนใจอ่อน ๆ อย่างคุณยายได้มาก

ในวันเผาศพนี้เราก็แต่งสีขาวกันอีกทั่วทุกคน เพราะถือว่าเป็นวันทุกข์หนัก แขกทุกคนนำดอกไม้จันทน์ ธูปเทียนมาเอง บางคนที่มาไม่ได้ก็ฝากคนอื่นมา ถือว่าเป็นการอโหสิ-กรรมครั้งสุดท้าย ส่วนเด็ก ๆ นั้นไม่รู้เรื่องการอโหสิกรรม เขาบอกให้ใส่ดอกไม้จันทน์ ธูปเทียน ก็ใส่ลงไปโดยไม่รู้เรื่อง รู้แต่เพียงว่ามาเผาศพเท่านั้น คุณยายเองก็คิดอย่างนั้นเหมือนกัน เผาหลอกมีแขกเหรื่อมากมายตอนเย็น เผาจริง ๆ เอาตอนสองยาม มีแต่ญาติที่สนิทจริง ๆ เด็ก ๆ กลับบ้านนอนหมด แต่คุณยายและพี่สาวนั้นกลัวผีมาก ได้รับคำสั่งให้ล้างหน้าหลาย ๆ ครั้ง จะได้ไม่มีภาพศพหรือคนตายติดตา จะได้นอนหลับ แต่มันก็ยังติดตา และไม่หายกลัว ที่หลับได้เพราะง่วงมากต่างหาก

แป้งร่ำสารภี

แล้วคุณยายก็ได้มีโอกาสมาที่บ้านคุณป้าคนขยันนี้อีกจนได้ พอย่างเข้าบ้านก็ได้กลิ่นดอกสารภีหอมฟุ้งตั้งแต่ประตูบ้านทีเดียว เสียงเด็กผู้ชายส่งเสียงกันเจี๊ยวจ๊าว ช่วยกันทำอะไรกันใหญ่ คุณยายยื่นหน้าเข้าไปถามว่า "ทำอะไรกันน่ะ หอมฟุ้งทีเดียว ?" "ทำแป้งร่ำสารภีกัน ดอกสารภีมันบานเยอะแยะทีเดียว เราทำกันไว้ใช้ทุกปีเลย" ลูกชายคนหนึ่งของคุนป้าบอก

เก็บดอกสารภีมามากมายตั้งแต่เช้ามืด หอมฟุ้งไปหมด พี่สาวคนโตเอาดอกสารภีที่กำลังบานใส่ลงตะแกรงลวดแล้วเขย่า ๆ ให้เกสรสีเหลืองของดอกสารภีร่วงลงในอ่างใบใหญ่ แล้วเอาผ้าขาวบางร่อนเอาแต่ละอองเรณูของมันอีกทีหนึ่ง เป็นผงสีเหลืองละเอียดหอมฟุ้ง เตรียมเอาไปทำแป้ง

เด็กผู้ชายเอาแป้งหินเม็ด ๆ มากมายมาละลายน้ำ แล้วช่วยกันคนด้วยไม้พาย จนแป้งแตกเละดีแล้ว ก็เอาละอองสารภีจากผ้าขาวบางเทลงในแป้ง ใช้ไม้พายกวน ๆ จนแป้งกลายเป็นสีเหลืองนวลหอมฟุ้งทั่วกัน แล้วนำใบตองมาทำเป็นกรวยสำหรับหยอดเม็ดแป้ง หยอดแป้งลงในถาดที่มีผ้าขาวบางปูรองให้เป็นเม็ด ๆ ยอดแหลมเปี๊ยบเท่า ๆ กัน เรียงเป็นแถว ๆ เด็ก ๆ ผู้ชายและคุณยายอยากทำบ้าง พี่สาวคนโตก็ออกปากอนุญาตว่า "เชิญเลย ไปหาถาดมามาก ๆ ด้วย" แล้วคุณยายและเด็กผู้ชายก็ช่วยกันเอาแป้งใส่กรวยใบตองหยอดกันสนุกใหญ่ แต่แรก ๆ ก็หยอดไม่เป็น ไม่มียอดเลย เม็ดก็ไม่เท่ากันแต่ทำไป ๆ ก็พอทำได้ แต่ไม่สวยนัก แข่งกันทำคนละถาดสองถาด หยอดแล้วก็ยกไปตากแดด สนุกจริง ๆ ได้งานใหม่ที่ไม่เคยทำแล้วก็หอมดีด้วย มือเปื้อนก็ป้ายหน้าเลยหอมดี หน้าเหลืองไปตาม ๆ กัน แดดจัด ๆ แป้งแห้งเร็ว

เมื่อแป้งแห้งดีแล้ว คุณป้าก็จะบรรจุแป้งลงในขวดโหลใบใหญ่หลายขวดทีเดียว แล้วอบด้วยควันเทียนทุก ๆ ขวดโหลให้หอมยิ่งขึ้นอีก เก็บไว้ใช้ได้ตลอดปี อาบน้ำประแป้งร่ำดอกสารภีหอมฟุ้ง แป้งเมื่อปีก่อนยังไม่หมดเลย ยังเหลืออยู่ก้นขวดโหลก็จะมีใหม่อีกแล้ว คุณป้าจึงให้แป้งปีก่อนกับคุณยาย มันยังหอมฟุ้งอยู่เลย สีเหลืองอ่อนสวย แป้งนี้เก็บได้นานหลายปี แต่คุณป้ามีลูกมากจึงใช้กันเปลือง ใช้ได้ทั้งผู้หญิงและผู้ชาย อาบน้ำแล้วประแป้งเสียหน้าลายพร้อยกันทุกคนทีเดียว คุณยายไปที่บ้านคุณป้าคนขยันนี้ ได้วิธีทำแป้งร่ำมาอีกอย่างหนึ่ง △

หมอนวด

เมื่อคุณตาคุณยายยังเป็นเด็ก ๆ อยู่นั้น เด็ก ๆ ทุกคนไม่ว่าผู้หญิงหรือผู้ชาย ต้องหัดบีบนวด เหยียบ และดัดแขนขาให้ผู้ใหญ่ที่เมื่อยทั้งหลาย ให้คลายความปวดเมื่อยลงไปได้ โดยเฉพาะเด็กผู้หญิงต้องเป็นทุกคน ผู้ใหญ่มักจะเรียกเด็ก ๆ อย่างนี้ว่า "หมอขยำ" เพราะขยำๆ พอสบาย ๆ ทำให้หลับได้นาน ๆ ถ้าปวดเมื่อยหรือเคล็ดยอกมาก ๆ หมอขยำอย่างคุณยายช่วยไม่ได้ ต้องใช้หมอนวดจริง ๆ หมอนวดโดยมากเป็นผู้หญิงกลางคนหรือแก่ ๆ แต่ละคนคุยเก่ง ฟังเพลินด้วยเรื่องอะไรต่ออะไรร้อยแปดที่หมอนวดหามาเล่าให้ฟัง คุณยายฟังเพลินจนไม่รู้ว่าเวลาอะไรแล้ว

คุณยายพยายามเฝ้าดูหมอนวด เพื่อจะได้จดจำไปใช้บ้าง แต่เรื่องเส้นต่าง ๆ นั้น จำได้แต่ชื่อไม่รู้ว่าอยู่ที่ไหน คลำหาไม่ถูกและเรี่ยวแรงก็ไม่พอที่จะเอาแม่มือกดจับเส้นได้ หมอนวดนี้จับเส้นเก่ง จับเส้นได้แล้วก็ต้องมีการคลายเส้นอีกด้วย เมื่อคุยกันไปคุยกันมากับแม่หมอนวดก็เล่าถึงการเรียนวิชาหมอนวดว่า

แต่ก่อนก็คิดจะเป็นหมอตำแย ไปสมัครเรียนหมอตำแยไปบ้างแล้ว รู้สึกไม่ชอบใจ เพราะทนเสียงแม่เจ็บท้องร้องครวญครางไม่ไหว ใจมันสั่นทำอะไรไม่ถูก ทั้งทนกลิ่นคาวเลือดก็ไม่สู้ไหว จึงเปลี่ยนใจมาเป็นหมอนวดแทน เพราะสะอาดสอ้านดี จึงมาฝากตัวเป็นหมอนวดกับครูหมอนวดด้วยบายสีปากชามคู่หนึ่ง แล้วก็เงินอีก ๘ บาท ครูจึงครอบวิชาหมอนวดให้

ครั้งแรกครูจะให้ขยำก้อนสีผึ้งที่แข็ง ๆ ขยำ ๆ จนสีผึ้งอ่อนนุ่ม เพื่อฝึกให้นิ้วมีกำลังบีบนวด แล้วก็สอนให้รู้จักจุดสำคัญ ๆ ในร่างกาย รู้จักเส้นต่าง ๆ รู้จักประตูลม เส้นของหมอนวดนี้แปลก มันอยู่ไขว้กัน ซ้ายไปอยู่ขวา ขวากลับไปอยู่ซ้าย ในร่างกายเรามีเส้นต่าง ๆ โยงกันไขว้กันไปทั้งตัวต้องหัดนวดครูเสียก่อน คนเป็นหมอนวดนั้นนิ้วหัวแม่มือสำคัญมาก ต้องแข็งจริงกดให้แม่นยำ ไม่สุ่มสี่สุ่มห้า เดี๋ยวเส้นเสียจะพิการได้ ต้องรู้จักการผ่อนคลายเส้นที่ตึงแข็งเสียก่อน จึงจะจับเส้นให้มั่นคงได้ ไม่หักโหม ต้องจัดวางท่าทางของคนนวดและหมอนวดให้ถูกต้อง

การจะเป็นหมอนวดนั้นต้องเป็นคนสะอาด มีกิริยามารยาทเรียบร้อยเป็นสำคัญ หมอนวดจึงต้องล้างมือล้างเท้าให้สะอาดแน่นอนก่อนลงมือนวด แล้วต้องก้มลงกราบคนที่จะนวดด้วย เพราะคนแก่สูงอายุมักจะเมื่อย ทั้งจะต้องใช้เท้าเหยียบบ้าง ต้องใช้ทุกส่วนของร่างกาย คือ มือ เท้า เข่า ศอก ต้องออกกำลังมาก ต้องนวดถึงศีรษะ ต้องเหยียบหลังอันเป็นที่สูง จึงต้องมีการคารวะขออภัยเสียก่อน ทั้งยังต้องสรรหาเรื่องราวต่าง ๆ มาพูดคุยให้ฟังเพลิน ๆ เพราะจะต้องนวดกันอยู่นานหลายชั่วโมงกว่าจะเสร็จ

เมื่อนวดพอใช้การได้แล้ว ครูหมอไปนวดใครก็ต้องติดตามไปดูด้วย จะได้จดจำวิธีการและรู้จักอาการแปลก ๆ ที่จะต้องพบต่อไปด้วย จะได้รู้ว่าเป็นอย่างไร จะแก้ไขที่ตรงจุดไหนก่อน ครูจะชี้ให้ลูกศิษย์ดูจนมีความชำนาญ พอให้เป็นมือรอง คือ ผู้ช่วยไปพลางก่อน ท่าทางนวดของครูนั้นมีกี่ท่าต้องจดจำปฏิบัติให้ได้ครบถ้วน นวดไปนวดไปมือก็มีกำลังมากขึ้นแข็งมากขึ้นเรื่อย ๆ บางครูก็มีท่าพลิกแพลงออกไปก็มี ตามแต่ครูจะคิดท่าได้

หมอนวดผู้ชายบางคนมือแข็งมาก ไม่ชอบนวดสบาย ๆ แต่เอาจริงเอาจัง จับเส้นที่เคล็ดหรือยอก ขัด ปากเบี้ยวให้กลับเข้าที่ได้ อย่างนี้เรียกว่า "หมอจับเส้น" มักเป็นผู้ชายพวกนี้มือหนักมาก จับพอคลาย ๆ แล้วก็เอาหัวแม่มือจิกกดนิดเดียวแต่แรงมากคนไข้ร้อง "โอ๊ย" ลั่นทีเดียว พอปล่อยมือเท่านั้นหายเลย ครูบอกว่า "จะไปกลัวเสียงร้องไม่ได้ต้องใจเด็ดกดลงไปให้ถูก พอปล่อยก็หายเป็นปลิดทิ้งทีเดียว" แม่หมอบอกว่าร้องจับเส้นประเดี๋ยวเดียว ต่างกับเจ็บท้องซึ่งครวญครางนานนับเป็นชั่วโมง จึงชอบหมอนวดมากกว่า พอนวดเส้นสายหย่อนดีแล้ว ก็จะดึงนิ้วทุกนิ้วทั้งมือและเท้าดัง "กร๊อบ ๆ" ได้ทุกนิ้ว แล้วสบายมากจริง ๆ ตัวเบาหวิวทำงานได้คล่องแคล่ว

หมอนวดลองนวดคุณยายดู จับประตูลมแขนขวา ไปร้อนแขนซ้าย จับแขนซ้ายไปออกแขนขวาจริงของหมอ คนปวดหัวก็จับเส้นที่ต้นคอ "จี๊ดจ๊าด" สักประเดี๋ยวก็หายปวด คุณยายลองให้ทำดูบ้าง จั๊กกะจี้ต้องหดคออยู่เรื่อย ๆ แม่หมอบอกว่า บางคนไม่เคยนวดไม่เคยจับเส้น จะจับตรงไหนก็จั๊กกะจี้ไปทั้งนั้น นวดกันไม่ได้ บางคนจับตรงไหนเบา ๆ ก็ร้อง "โอ๊ย" แล้ว พอถามว่า "เจ็บหรือ" ตอบว่า "เปล่า ร้องล่วงหน้าไปก่อนยังงั้นเอง" ก็มี แต่คนที่เคยนวดแล้วติดหมอนวดมาก นวดแล้วสบายทำงานคล่องดี กระฉับกระเฉง บางคนชอบมือหนัก ๆ สั่งให้หมอกดไปแรง ๆ ไม่ต้องกลัวเจ็บ

หมอนวดจึงต้องรู้จักใจว่า ใครชอบมือหนักเบาแค่ไหน มักเมื่อยตรงไหนจะได้ย้ำตรงนั้นให้มาก ๆ ให้ถูกใจ ไม่ชอบให้นวดตรงไหนก็เว้นไม่แตะต้อง เมื่อถูกอกถูกใจกันแล้วจะได้เรียกใช้กันบ่อย ๆ เป็นหมอนวดนี้บางคนนวดจนรวย เพราะหากินเป็นนายหน้าขายที่ดินไปด้วยในตัว ด้วยมีเวลาพูดคุยด้วยนาน ๆ อธิบายคุณภาพของบ้านและที่ดินจนพึ่งเพลิน พลอยเห็นดีเห็นงามไปด้วยจึงตกลงซื้อได้ค่านายหน้าอีกต่อหนึ่ง หมอนวดส่วนมากงดไม่นวดวันพระถือเป็นวันหยุดพัก การเป็นหมอนวดนั้นจะต้องรู้จักเก็บหอมรอมริบ เมื่อได้เงินมาก็ซื้อบ้านซื้อสวนไว้กินเมื่อแก่ เพราะแรงนวดเป็นสิ่งที่กักตุนไม่ได้ ยังหนุ่มยังสาวต้องรีบหาไว้ เมื่อแก่หมดเรี่ยวหมดแรงก็สบาย บางคนมาบ้านที่มีผู้คนขี้เมื่อยแยะ ต้องอยู่ค้างหลายวัน นวดจนทั่วครบทุกคนแล้วก็ลากลับ กินอยู่เสร็จสรรพ ได้เงินค่าจ้างเป็นก้อนไป

บางคนเป็นหมอประคบด้วย ต้องมีเครื่องมือมาพร้อม คือ หม้อดินเผาเตี้ย ๆ เรียก "หม้อเกลือ" เพราะใส่เกลือเม็ดจนเต็ม มีไพล และผ้ารองด้วยใบพลับพลึงมาเสร็จ อย่างนี้นวดผู้หญิงคลอดลูกใหม่ ๆ ให้สบาย บางคนมีกระโจมไอน้ำมาให้เข้ากระโจม ใส่การบูนและไพลด้วยอย่างลูกประคบ มีการบูร ไพล ขิง น้ำมันก๊าด แก้อัมพาตก็มี แล้วแต่จะตกลงกันนวดประจำหรือนวดชั่วคราว คุณยายนั้นชอบกลิ่นไอจากการบูรหอมชื่นใจจริง ๆ เหงื่อออกแล้วหายเมื่อย สดชื่นโล่งจมูกสบายจริง ๆ

ไม้เรียว

เมื่อพี่ชายคนโตของคุณตาย้ายไปเข้าโรงเรียนมัธยม กลับมาบ้านแล้วเล่าว่า ที่ห้องครูใหญ่มีหางกระเบน ที่ตัดจากปลากระเบนเป็นหางยาวมีหนามเล็ก ๆ ม้วนแขวนไว้ที่ข้างฝาเพื่อขู่นักเรียนว่า ใครทำผิดอย่างร้ายแรง เช่น ขโมย หนีโรงเรียน ต่อยตีกัน ครูใหญ่จะเฆี่ยนด้วยหางกระเบน เฆี่ยนแล้วจะเป็นแผลติดตัวเลย ทำให้คุณตาขยาดกลัวมาก กลัวหางกระเบนจริง ๆ แต่บางโรงเรียนมีแค่หวายไว้เฆี่ยนนักเรียนที่ทำผิดร้ายแรงเท่านั้น

คุณตาไม่เคยโดนเฆี่ยนมากถึงขนาดหนัก เพราะไม่ใช่เด็กแก่นแก้ว เห็นเด็กอื่น ๆ ถูกเฆี่ยนแล้วก็กลัวตั้งแต่เล็ก ๆ มาแล้ว แม่ครัวของคุณตาบอกว่า "ไม้ขัดหม้อข้าวนี่ ตีเหมาะมือที่สุด ขนาดกว้างยาวกำลังดี ขัดเกลาเกลี้ยงแล้วด้วย ไม่มีเสี้ยนให้เป็นอันตรายทั้งอยู่ใกล้มือหยิบฉวยได้ง่ายดี" คุณตาจึงถูกแม่ครัวยกไม้ขัดหม้อข้าวขู่เอาบ่อย ๆ เวลาคุณตาเข้าไปล้วงหาอะไร ๆ ที่แม่ครัวหวงไว้ใส่สำรับกิน

คุณปู่ของคุณตาเล่าว่า แม้เจ้านายที่ทำผิด เมื่อยังเป็นเด็กก็ต้องถูกเฆี่ยนตี ถ้าบางองค์ทำผิดมากถูกสั่งลงอาญาให้เฆี่ยน หมายถึง "เฆี่ยนด้วยไม้เรียวพันด้วยผ้าขาว" ก็เพื่อกันแตกเป็นอันตราย เอาพอแค่เจ็บ ๆ ให้หลาบจำเท่านั้น และมักจะให้มหาดเล็กเฆี่ยน

คุณตาเล่าว่า เมื่อพี่ชายจะถูกตี คุณตาได้รับคำสั่งให้ไปหาไม้มาให้ คุณตาสงสารพี่ชายจึงทำเป็นหาไม่ได้ หามาได้อันนิดเดียวจับก็ไม่ถนัด ถูกไล่ให้ไปหามาใหม่ ก็ไปเอาไม้อันเบ้อเริ่มมาให้จับก็ไม่ได้ คุณแม่จึงออกไปหาเอาเองแล้วเลยตีเสียทั้งคู่ โทษฐานช่วยเหลือพี่ชายไม่ให้ถูกตี

ส่วนคุณยายนั้นก็ไม่ใช่เด็กแก่นแก้วอะไร เพียงแต่ดื้อ จึงถูกตีไม่มากนัก โดยมากถูกหยิกเสียมากกว่า ต้นมะยม เป็นต้นไม้ประจำบ้าน ลูกมีไว้กิน ใบมีไว้พรมน้ำมนต์ให้เป็นศิริมงคล ก้านไว้ใช้เป็นไม้เรียวตีเด็กที่ดื้อ ๆ และซุกซน ก้านมะยมนี้ตีแล้วเจ็บ ๆ คัน ๆ ดีนักเด็กเล็กก็สองสามก้าน โตขึ้นก็ต้องเพิ่มให้มากขึ้นหน่อย เด็กเล็ก ๆ จึงกลัวก้านมะยมกันนักคุณยายก็กลัวไม่หยอก เพราะถูกตีแล้วเจ็บ ๆ คัน ๆ จริง ๆ แต่ไม่มีบาดแผลหรือชอกช้ำ

คุณยายเล่าว่า เวลาทำผิด คนทำผิดจะต้องไปหาไม้ก้านมะยมมาส่งให้ คุณยายหามาให้อันสั้นนิดเดียวและก้านเดียว ผู้ใหญ่บอกไม่พอก็ต้องไปหามาเพิ่มจนกว่าจะพอจึงจะตี ถ้าผู้ใหญ่ไปหาเอาเองก็เลือกอันที่เหมาะ ๆ มือที่สุด ที่จะฟาดลงไปไม่ให้หักหรือขาดไปเสีย เด็กบางคนถูกตีแล้ววิ่งหนี ยิ่งถูกตีมากขึ้น ถ้าตีแล้วไม่หนีจึงจะตีน้อยหน่อย แต่คุณยายถูกตีแล้วร้องไห้ทุกที เพราะไม่ใช่เด็กใจแข็ง ต้องนั่งนิ่ง ๆ ให้ตีดี ๆ

ครูก็มักใช้ไม้บรรทัดใกล้ ๆ มือนั่นเองตีนักเรียนที่ดื้อซน ไม่ทำการบ้าน หรือพูดมากในห้อง แต่ครูบางคนก็มีแขนงไม้ไผ่เสียบข้างฝาไว้ขู่นักเรียน คุณตาเล่าว่า คุณอาคนเล็กชอบไปโรงเรียนสายจึงถูกครูตีทุกวันด้วยไม้บรรทัด ครูขู่ว่าถ้ามาสายอีกคราวนี้จะตีด้วยไม้เรียวที่ข้างฝา แม่ของคุณอาสงสารลูกชายมาก จึงทำหมอนเย็บเป็นพิเศษใส่ในกางเกงให้ไปโรงเรียน คุณอาถูกตีแล้วยังทำหัวเราะแถมยังส่งก้นให้ตี ครูสงสัยจึงคลำดูจับได้ว่าใส่หมอน จึงเปลี่ยนมาตีที่น่องแทน หมอนนั้นเลยคุ้มครองไม่ได้ แล้วครูก็เปลี่ยนมาตีน่องนักเรียนแทน เพราะกลัวนักเรียนจะใส่หมอนมา

ยาสีฟัน

เมื่อสมัยคุณตาคุณยายยังเป็นเด็ก ๆ อยู่นั้น คนแก่ ๆ และไม่แก่ที่กินหมากจนปาก-เปรอะฟันดำนั้นมีอยู่มากมาย ยิ้มแต่ละครั้งอวดฟันดำมืด พวกนี้ตื่นเช้าไม่สีฟันด้วยแปรงหรือด้วยกิ่งข่อย แต่เอาเปลือกหมากนั้นสี ๆ ฟัน แล้วอมน้ำขลุก บ้วนทิ้ง ไม่ค่อยเห็นความสำคัญของการแปรงฟัน เพราะมัวแต่คิดว่าอมหมากนั้นสำคัญกว่า บางคนอมหมากแล้วนอนหลับไป เผลอกลืนเอาหมากเข้าไปก็มี กว่าจะรู้สึกตัวก็เข้าไปอยู่ในท้องแล้ว

แต่เด็ก ๆ ที่ไม่ได้กินหมาก ก็มีแปรงสีฟันใช้กันแล้ว ยาสีฟันสมัยก่อนที่นิยมกันมากที่สุดก็คือเกลือป่นนี้เอง ตื่นเช้าขึ้นมาก็เอาแปรงจิ้มเกลือในโถเค็ม ๆ แปรงฟันจนสะอาด เกลือนี้รักษาฟันให้ทนทานดี ทั้งราคาก็ถูก ซื้อสตางค์เดียวใช้กันทั้งบ้านนานตั้งเป็นเดือน ยาสีฟันที่เป็นผง ๆ ก็มีขายแล้ว ช่วยให้ฟันขาวและมีกลิ่นรสพิมเสนหอมดี น่าใช้กว่าเกลือแต่ต้องเสียสตางค์ซื้อ

ที่นิยมกันมากก็คือ "เกลือสตุ" คือ เอาเกลือเม็ดหรือเกลือป่นมาใส่น้ำขลุกขลิก ใส่ชามดินหรือหม้อดิน อาจจะเป็นฝาละมีก็ได้ตามขนาดมากน้อย เอาน้ำตั้งไฟให้เดือด แล้วขี้ผงดำ ๆ ก็จะลอยขึ้นมาก็ช้อนออกทิ้งเสีย จะเหลือเกลือที่ขาวสะอาดน่าใช้ใส่โถไว้สีฟัน ถ้าจะให้ยอดเยี่ยมยิ่งขึ้นก็ต้องใส่สารส้มสตุลงไปด้วย ปนกัน ยาสีฟันที่ใส่สารส้มนี้มีคุณภาพดีมาก เพราะสารส้มมีรสเปรี้ยวฝาดจะช่วยรักษาเหงือกให้ดี เลือดไม่ออกตามไรฟัน หรือที่เรียกว่า "ลักกะปิดลักกะเปิด" ทำก็ง่าย ทำครั้งหนึ่งใช้ไปได้นานทีเดียว แต่รสเปรี้ยวเฝื่อน ๆ ฝาด ๆ นับว่าเป็นยาสีฟันทำใช้เองในครัวเรือน

บางบ้านมีตำรายาสีฟันทำเอง นอกจากใส่เกลือสตุ สารส้มสตุ พิมเสนแล้ว ยังใส่ผงถ่าน ผงถ่านนี้ต้องป่นให้ละเอียด ๆ ถ้าหยาบแล้วเวลาสีฟันมักพลัดหลงเหลืออยู่ ทำให้ดังกุบ ๆ กับ ๆ พอกับเคี้ยวทรายทีเดียว ถ่านนี้ทำให้ฟันขาว บางคนใช้ถ่านชิ้นเล็ก ๆ ขัดฟัน แก้คราบเหลือง ๆ ได้ดีพอใช้ บางตำราพิสดารยิ่งขึ้น คือ ใส่ข่อยป่น และกานพลูป่นด้วย ข่อยนี้ช่วยรักษาเหงือก แก้รำมะนาดคือเหงือกบวม ช่วยให้ฟันทนไม่โยกคลอนง่าย ๆ กานพลู

บ่นนอกจากจะเผ็ด ๆ ซ่า ๆ แล้ว ยังแก้ปวดฟันได้ ยาสีฟันของไทยจึงมีสีดำ ๆ ไม่น่าใช้ แต่หอมกานพลูกับพิมเสนดี

คุณปู่ของคุณยายเล่าว่า พวกแขกอินเดียมีฟันขาวสวย เพราะแปรงฟันด้วยกิ่งข่อย กิ่งข่อยนี้ตัดเป็นท่อน ๆ ยาวขนาดพอเหมาะมือ มีขายเป็นมัด ๆ ราคามัดละสี่ห้าสตางค์ ตั้ง ๑๐๐ ท่อน แต่ก่อนนี้มักนิยมกิ่งข่อยจากอินเดีย ตอนหลัง ๆ ในเมืองไทยก็มีข่อยมาก ไม่ต้องเอามาจากอินเดีย เขาเอาปลายกิ่งข้างหนึ่งมาทุบให้แตก ๆ ถ้าคนฟันดีก็เอาฟันขบ ๆ ขบ ๆ แล้วก็เคี้ยว ๆ แล้วถู ๆ แล้วก็ล้างเก็บไว้ ใช้ไปเรื่อย ๆ มันก็สั้น ๆ ๆ ลงไปเอง ข่อยนี้ช่วยรักษาเหงือกและรากฟัน เมื่อได้ขบกัดก็รักษาไปในตัวเสร็จ ดีกว่าใช้เปลือกหมากถูฟัน เพราะมีด้ามยาวกว่า ซอกซอนไปได้ทั่วปาก เปลือกหมากถูได้แต่ด้านนอกเท่านั้น จะล้วงไปข้างในก็ไม่ถนัดเพราะสั้น

เที่ยวงานสนามหลวง

เมื่อแต่ก่อนโน้นโรงหนังโรงละครที่หย่อนใจยังไม่มีมากนัก ประชาชนได้อาศัยโรงมหรสพตามงานวัดบ้างสนามหลวงบ้าง ไม่เสียเงินค่าดู งานแต่ละครั้งก็มีมหรสพหลายอย่างปลูกโรงไว้ให้ประชาชนเลือกดูเอาตามชอบใจ เบื่อโรงนี้ก็ไปต่อโรงโน้นได้ คุณตาคุณยายก็อาศัยดูมหรสพเหล่านี้เหมือนกัน

งานมหรสพนี้ต้องมีกันตอนกลางคืน หลังจากมีงานพิธีตอนกลางวันแล้ว ที่สนามหลวงมีการแสดงที่แน่นอนทุกครั้ง คือ โขน หุ่นกระบอก ลิเก หนังกลางแปลง และลำตัด บางครั้งก็มีประชันกันหลายโรง แล้วแต่จะเลือกดูเอา โรงไหนคนแน่น ยิ่งแน่นมาก ๆ เจ้าของคณะก็ปลื้มใจเพราะชนะใจคนดูได้ ทำให้มีชื่อเสียงยิ่งขึ้น พวกผู้หญิงชอบดูลิเกโดยเฉพาะคนแก่ ๆ แล้ว ติดกันงอมแงมทีเดียว เอาเสื่อมาปูจองที่ไว้แต่วันเลย หนุ่ม ๆ มักชอบดูลำตัดเพราะว่าเพลงกันถึงใจผู้ชาย แต่ผู้หญิงไม่กล้าดูกันเพราะว่าเพลงกันเจ็บ ๆ แสบ ๆ และมีหยาบคายด้วย พ่อแม่จึงไม่ให้ลูกสาวไปดูลำตัดเป็นอันขาด หน้าโรงลำตัดจึงมีแต่ผู้ชายหนุ่ม ๆ เท่านั้น เด็ก ๆ มักชอบหนังกลางแปลงเพราะมีเรื่องสนุก ๆ ทันใจเด็ก ๆ จึงชอบ บางครั้งก็มีงิ้วเสียงดีม้าล่อกันผ่าง ๆ ละครชาตรีก็สนุก เด็กผู้หญิงชอบดูกัน

คุณยายนั้นชอบหุ่นกระบอกและละครเล็ก ต้องหอบเสื่อม้วน ๆ มาจับจองที่นั่งตั้งแต่ยังไม่ลงโรง หุ่นกระบอกนี้เล่นแต่เรื่องพระอภัยมณีเป็นพื้น จับตอนต่าง ๆ กัน คุณยายชอบเสียงร้องคลอซออู้นัก ฟังไปบางทีก็ร้องตามไปด้วย ตอนตลกก็เรียกเสียงฮาได้มากเหมือนกัน ส่วนคุณตานั้นชอบโขน แต่โขนนี้ลงโรงดึกกว่าอย่างอื่น ๆ เสียเวลาโหมโรงนานมากและการแต่งตัวโขนก็ช้ามาก ตัวแสดงมาก กว่าจะแต่งตัวเสร็จจึงกินเวลานาน คุณตามักชอบไปแอบดูเขาแต่งตัวกัน เขาอุตส่าห์เอาเสื่อลำแพนกั้นบริเวณไว้แล้ว ยังไปหาช่องโหว่ดูจนได้ อยู่บนเวทีดูสวยงามจริง ๆ แต่หลังเวทีไม่สวยอย่างนั้น ตัวนาง ใช้ผู้ชายเล่นแต่งหน้าเสียสวยเชียว เขียนคิ้วดำปี๋ ตัวหนุมานซึ่งบนเวทีคล่องแคล่วว่องไวจริง พอถอดหัวโขนออกมาก็แก่กว่าที่คิดไว้ แถมหัวล้านเสียด้วย พวกโขนนี้พอเข้าโรงก็ต้องรีบถอดหัวออก เพราะหัวโขนอบร้อนมากต้องถอดให้ได้ลมบ้าง

บางครั้งโขนลงโรงดึกมากจริง ๆ ไถลไปดูหนังกลางแปลงแก้ง่วงแล้ว โขนยังไม่ออก หนังจบไปแล้ว ถ้าโรงโขนอยู่ใกล้จอหนังก็วิ่งไปวิ่งมาดูทางโน้นทีทางนี้ทีเพราะได้ยินเสียงโหมโรงคิดว่าโขนลงโรงแล้ว บางทีตอนปลายเรื่องกำลังติดพันกันสนุก โขนเริ่มลงโรง ใจก็อยากวิ่งไปดูโขนได้แต่เหลือบตาดูว่าออกกี่ตัวแล้ว ถ้าออกตัวเดียวก็ดูหนังต่อไป ถ้ายกทัพละก็วิ่งไปดูโขนเลย เพราะโขนตอนยกทัพนั้นสวยงามมาก เต็มเวที เสื้อผ้าและชฎาวูบวาบระยิบระยับดีจริง ๆ เมื่อโขนลงโรงดึกก็พลอยเลิกดึกไปด้วย โรงอื่น ๆ เลิกแล้วเหลือแต่โขนโรงเดียว คนจึงเฮกันมาดูโขนต่อจนเลิก ฉะนั้นโขนยิ่งดึกคนยิ่งมาก และยิ่งดึกก็ยิ่งยกทัพสู้รบกันดุเดือดด้วย

คนที่มาดูมหรสพเหล่านี้มักอุ้มลูกจูงหลานมาเที่ยวด้วย คนที่ลูกเล็ก ๆ แต่พ่อแม่ยังอยากดูโขนละครต่อ ลูกเล็ก ๆ ทนไม่ไหวก็พากันหลับไป ต้องเอาผ้าขาวม้าบ้างกระดาษบ้าง แต่บางคนมีเสื่อมาก็ให้ลูกนอน แม่ลูกอ่อนบางคนดูไปพลางให้ลูกกินนมไปด้วย คนแก่ที่ดูลิเกหรือละครชาตรีก็เอาหมากไปตำกันบนเสื่อหน้าโรงนั้นเอง ดูไปเคี้ยวหมากไปด้วย ตอนไหนสนุกก็หัวเราะกันจนน้ำหมากกระเด็นไปถูกคนใกล้ คุณยายเคยโดนมาแล้วเพราะชอบดูละครชาตรีมาก ดูมหรสพกลางคืนนี้ก็ดูไปอย่างที่ไม่ต้องกลัวแดดร้อนทำให้ไม่กระหายน้ำ แต่หน้าหนาวดึก ๆ น้ำค้างแรงเอาการ ต้องหาอะไรคลุมหัว ผ้าขาวม้าเป็นดีที่สุด บางคนผูกเปลให้ลูกนอนกับเสาโรงเสียเลยก็มี

ใกล้โรงมหรสพเหล่านี้มีอาหารขายมากมายสำหรับให้คนดูไปกินไป มีถั่วลิสงคั่ว อ้อยควั่นอบเสียหอมใส่ดอกกระดังงาด้วย ข้าวโพดปิ้ง ข้าวโพดคั่วอย่างธรรมดาและอย่างใส่น้ำตาลหวาน ๆ น้ำตาลสดทั้งร้อนและเย็นหวานชื่นใจ ปลาหมึกปิ้งส่งกลิ่นหอมฉุยชวนกิน แต่จะนั่งที่ไหนต้องเลือกดูให้ดีว่ามีมดคันไฟหรือเปล่า เพราะคุณตาและคุณยายต่างก็เคยโดนมดคันไฟกัดเกาจนแสบ ต้องไปหาปูนจากคนแก่ที่กินหมากมาทาแก้มดกัด จึงพอค่อยยังชั่วหน่อย ทั้งคุณตาและคุณยายไม่เคยหลับเลย ถึงจะง่วงก็ตาโตอยู่จนเลิกทุกครั้ง

แม่ค้าขายของ

เมื่อคุณยายยังเล็กมาก ยังไม่ได้เข้าโรงเรียน ยังนับเลขบวกเลขยังไม่เป็นนั้น ชอบเล่นขายของ ขายข้าวขายแกง ขายขนมครก ขายกันเองระหว่างพี่สาวน้องสาวรุ่นราวคราวเดียวกันที่ยังไม่ได้เข้าโรงเรียนเหมือนกัน เล่นกันหลอก ๆ ไม่มีอาหารจริง ๆ เพียงแต่มีใบไม้ดอกไม้กาบหัวปลีหรือเศษผักที่ทิ้งในครัวมาหั่น ๆ ใส่แล้วตักขายกัน ขนมครกก็เอาแป้งหรือดินสอพองมาละลายน้ำหยอดขนมครกกัน

แต่พี่เลี้ยงมาแนะว่าให้เอาไข่มาหยอดขนมครกดีกว่า กินได้จริง ๆ ด้วย จึงต้องหาเตาขนมครกของพี่ ๆ ขนาดใหญ่หน่อยมาทำกัน เอาน้ำมันหมูทา ช่วยกันตีไข่ ใส่น้ำปลา พริกไทยแล้วช่วยกันหยอดโรยด้วยถั่วงอกและผักชีกินกันอร่อยดี ทำมากก็เอาใส่ถาดเดินไปขายพวกญาติ ๆ พอได้สตางค์มาซื้อไข่อีก ก็ติดใจทำไปขายอีกจะได้เป็นเศรษฐีกัน

คราวนี้คุณป้าคนที่ชอบทำขนมขาย ทำท็อฟฟี่กะทิขาย เห็นคุณยายชอบเล่นขายของก็มาถามว่า "อยากได้สตางค์บ้างไหม ป้าจะจ้าง" คุณยายและน้องลูกของอารีบรับปากทันทีเพราะอยากได้ค่าจ้างเต็มประดา คุณป้าจ้างให้คุณยายช่วยทำท็อฟฟี่ คุณป้าทำท็อฟฟี่กะทิเมื่อเคี่ยวน้ำตาลเมืองเพชรกับกะทิแล้วจนเหนียวได้ที่ ก็รีบยกขึ้นมาปั้น คลึงๆ ให้เป็นเส้นยาวๆ บนไม้กระดาน แล้วเอามีดตัด ๆ ให้เท่า ๆ กันเพื่อให้เป็นอัน ๆ แล้วคุณยายและเด็ก ๆ ก็มีหน้าที่ช่วยกันห่อด้วยกระดาษแก้วสีต่าง ๆ ห่อแล้วบิดหัวบิดท้ายนิดหนึ่ง คุณป้าต้องรีบทำเมื่อน้ำตาลยังร้อน ๆ อยู่ เย็นแล้วแข็งตัวคลึงให้ยาว ๆ ไม่ได้ คุณยายและเด็กอื่น ๆ ได้เศษท็อฟฟี่ตอนปลายที่ตัดทิ้งเพราะไม่ได้ขนาดนั้นกินเป็นรางวัล

เมื่อทำเสร็จแล้วก็ใส่กระป๋องไว้ ให้คุณยายและน้องที่อายุเท่ากันไปช่วยกันขาย ๔ อันสตางค์ ใส่ตะกร้าใบเล็ก ๆ ถ้าขายได้หมดตะกร้าจะได้ค่าจ้างคนละ ๑ สตางค์ เดินขายไปด้วยกันขายคนในบ้านนั้นเอง ขายแม่ครัว คนขับรถ คนทำสวน แขกยาม เจอหน้าใครก็บอกขายทั้งนั้น ๔ อันสตางค์ คุณยายคิดได้ แต่พอไปขายคุณปู่ คุณปู่จะซื้อ ๕ สตางค์ คุณยายและน้องยังท่อง

สูตรคูณแม่สองยังไม่เป็นไม่รู้ว่า ๕ สตางค์นั้นกี่อัน นับแล้วนับอีกช่วยกันนับสองคน นับนิ้วมือนับเท่าไร ๆ ก็ไม่ถ้วนสักที คุณปู่จะคิดให้ก็กลัวจะไม่ถูก จะต้องนับเองให้ได้ ต้องหยิบท็อฟฟี่กองละ ๔ อัน ๕ กองจึงจะนับสำเร็จ เมื่อรับสตางค์ห้าเป็นเงินจากคุณปู่ได้ดีใจกันใหญ่ เพราะคุณปู่เป็นลูกค้ารายใหญ่ ได้ค่าจ้างคนละ ๑ สตางค์ ขายท็อฟฟี่ได้ค่าจ้างวันละสตางค์และได้กินเศษ ๆ ท็อฟฟี่ด้วย

หน้าร้อนดอกจันทน์กะพ้อต้นสูงบานเต็มต้น ส่งกลิ่นหอมฟุ้ง คุณปู่ให้คนปีนขึ้นเก็บได้อ่างโตทีเดียว มันหอมชื่นใจมาก คุณป้านับดอกแล้วห่อใบตองเป็นห่อเล็ก ๆ ขายห่อละสตางค์ คุณยายติดใจเมื่อครั้งห่อท็อฟฟี่จะช่วยห่อบ้างก็ทำใบตองแตกเพราะกลัดไม้กลัดไม่ค่อยเป็น คุณป้าจึงบอกให้นั่งดูเฉย ๆ คุณป้าห่อเอง เพียงแต่เป็นคนขายก็พอแล้ว

คุณป้าจัดดอกจันทน์กะพ้อใส่ถาดให้เต็มแล้วให้ไปช่วยกันขายห่อละสตางค์คราวนี้นับได้ถูกต้องเพราะไม่ต้องใช้สูตรคูณ ขายได้หมดจะได้ค่าจ้างคนละ ๒ สตางค์ ลูกค้าของคุณยายก็คนในบ้านนั้นเองตามเคย แต่คราวนี้แอบไปขายไกลหน่อยถึงข้างรั้วบ้านเดียวกัน ขายได้ก็เอาสตางค์แดงใส่เข็มกลัดร้อยติดเอวจนเก็บเต็มเข็มกลัดอันเล็กนั้นทุกวัน

ดอกจันทร์กะพ้อนั้นบางวันก็บานมาก บางวันก็น้อย มันทยอยกันบาน วันหนึ่งสองคนถือถาดไปเร่ขายดอกจันทน์กะพ้อในบ้าน เห็นเด็กขายห่อหมกเดินเอากระดังทูนหัวไว้ได้ก็ได้ความคิดเดินทูนถาดดอกไม้บ้าง แต่มันไม่ค่อยถนัดและเมื่อย จึงต้องเดินระมัดระวังและคุยกันไปด้วย คราวนี้หกล้มดอกไม้ในถาดหกลงมาหมด ห่อดอกไม้แตก ดอกไม้เองก็แตก ๒ คนช่วยกันจัดห่อใหม่ก็ไม่สำเร็จเพราะใบตองมันแตก จึงขายไม่ได้หมดต้องเอาดอกไม้ไปคืนจึงได้ค่าจ้างคนละ ๑ สตางค์เท่านั้น

พี่สาวลูกคุณป้าคนโตเลี้ยงไก่ออกไข่มาว่าจ้างให้คุณยายไปขาย ๒ ฟอง ๓ สตางค์ นี้คุณยายคิดไม่ค่อยจะถูกเลย นับแล้วนับอีกไม่ค่อยจะถ้วนเอาเสียเลย เมื่อใส่ตะกร้าให้แล้วก็กำชับว่า "แล้วอย่าให้หกล้มเหมือนคราวนั้นอีกล่ะ คราวนี้ไข่แตกหมดละ" สองคนพยายามระมัดระวังไข่อย่างดีเดินคุยกันไปขายได้นิดหน่อย เพราะมัวแต่เสียเวลาหยุดนับไข่ว่าขายหมดนี่จะได้เงินเท่าไร คิดสตางค์ไม่ถูก ไปหาลูกค้ารายใหญ่คือคุณปู่ บอกว่า ๒ ฟอง ๓ สตางค์ คุณปู่ถามว่า "เหมาหมดตะกร้านี้เท่าไร" แม่ค้าหน้าใหม่สองคนนี้ช่วยกันนับนิ้วมือนิ้วเท้า

เท่าไร ๆ ก็นับไม่ถ้วนสักทีตกลงกันไม่ได้ คุณปู่รำคาญจึงถามว่า "เท่านี้พอไหม" คุณยายเห็นเหรียญเงินสลึงที่ในมือคุณปู่ก็ดีใจตาโตรีบบอกว่า "พอเจ้าค่ะ" แล้วสองคนก้มลงกราบรีบรับเงินไป

เอาเงินมาอวดพี่สาว ขายได้เงินมากกว่าที่คิดไว้ ตกลงคุณยายและน้องได้ค่าจ้างขายไข่คนละ ๓ สตางค์ แล้วขายเร็วเสียด้วยเพราะคุณปู่เหมาหมดนั่นเอง ตอนหลัง ๆ เมื่อโตขึ้นคุณยายไปรับจ้างขายของ ถ้าขายไม่หมดหรือต้องการรีบ ๆ ขายก็ไปขายให้คุณปู่ทุกที คุณปู่ก็อุดหนุนหลานเหมาซื้อทุกทีเหมือนกัน

เครื่องสำอาง

เมื่อใกล้จะมีงานภูเขาทองที่เด็ก ๆ รอมานาน เพื่อจะไปซื้อของเล่นที่ใฝ่ฝันไว้ คุณยายต้องเตรียมเงินไว้มาก ๆ เพื่อซื้อเตียงสวย ๆ โต๊ะเครื่องแป้ง หม้อข้าวหม้อแกงและอื่น ๆ คุณยายจำต้องรับจ้างสารพัดนับตั้งแต่เป็นหมอนวด ขายขนม ขายไข่ไก่ แล้วแต่จะมีใครมาว่าจ้างให้ทำอะไร อาชีพอีกอย่างหนึ่งที่มีรายได้ดีพอใช้ คือ รับจ้างหาผมหงอกนับเส้นกันเลย หาได้มากเส้นก็ได้สตางค์มาก เมื่อลูกค้าชักจะหมดบ้านแล้ว คุณยายก็ต้องเร่ไปให้แม่ครัวเป็นลูกค้า แต่ถูกแม่ครัวดุออกมา เพราะถึงแม่ครัวจะอายุมากก็จริงผมยังดกและดำอยู่

แม่ครัวเล่าว่า "ผมอิฉันดกและดำก็เพราะใส่น้ำมันตานีที่ทำเองทุกวัน ๆ มาตั้งแต่เด็ก ๆ บางครั้งก็ใส่น้ำมันงาที่แม่เชยเองด้วย คือ เอางามาคั่วพอร้อน ๆ แล้วก็ใส่ครกตำ คั้นเอาแต่น้ำมันแล้วอบด้วยเครื่องหอมอย่างไทย ๆ ไม่มีการซื้อน้ำมันใช้กันหรอกค่ะ ผมดิฉันจึงได้ดกและดำไม่มีผมหงอกจะให้ถอน" คุณยายจึงไม่ได้ค่าจ้างหาผมหงอกจากแม่ครัว แต่ก็ได้ความรู้จากแม่ครัว ว่าเครื่องสำอางที่ใช้ประจำทำอย่างไร

คุณยายเห็นแม่ครัวขูดมะพร้าวด้วยกระต่ายเลือกเอาแต่ที่ขาว ๆ ไม่ให้ติดกะลาดำ ๆ เลย เอากะทิมาเคี่ยวในกะทะทองจนแตกมัน น้ำงวดแห้งไปหมดจนเหลือแต่น้ำมัน เอาดอกกระดังงาขยี้ ๆ แล้วใส่ลงในกะทะให้หอมหลาย ๆ ดอก แล้วกรองเอากากมะพร้าวออกให้หมด เอาขี้ผึ้งใส่ละลายลงนิดหน่อย เอาหัวน้ำหอมหยดลงด้วย เอาพายกวน ๆ แล้วยกลง พอจวนจะเย็นจับข้น ๆ ก็กวนไปเรื่อย ๆ เทใส่ขวดปล่อยทิ้งไว้จนเย็น เก็บไว้ใส่ผมนานเป็นปี

น้ำมันมะพร้าวนี้บางทีก็แบ่งไว้ต่างหากนิดหน่อย เอาสีผึ้งเป็นแผ่น ๆ ลงละลายในกะทะทองร้อน ๆ คนจนละลายเข้ากันแล้วก็ใส่หัวน้ำมันหอม เขาเรียกว่า "หุงสีผึ้ง" พอจวนจะเย็นก็ตักเอาใส่กรวยใบตองหยอดให้เป็นวงกลมเล็ก ๆ บ้าง เป็นดอกไม้เล็ก ๆ บ้าง ให้เป็นแถว ๆ มีระเบียบบนใบลานที่ตัดเป็นแผ่นเล็ก ๆ เมื่อเย็นแล้วก็เก็บเรียงใบลานนั้นไว้ในขวดโหลหรือโถกระเบื้อง สีผึ้งหอมกลิ่นดอกกระดังงาและหัวน้ำหอม เก็บไว้สีปากเวลากินหมากกันปากแตก หรือหน้าหนาวเด็ก ๆ ปากแตกก็ใช้ทาได้ ตัดผมทรงดอกกระทุ่ม ต้องการให้ทรงผมตั้งเรียบไม่ปลิวก็ต้องใส่สีผึ้งนี้ คุณปู่มีหนวดโง้งต้องการให้โง้งงามไม่กระดิก ก็ต้องใส่สีผึ้งนี้แล้วตัดขลิบ

ให้ได้รูปทรงตามต้องการ ทำครั้งหนึ่งก็ใช้ไปได้นานเป็นปี ๆ ทีเดียว สีผึ้งนี้เอามาจากเกสรดอกไม้ต่าง ๆ ล้วนแต่เป็นยารักษารากผมให้เย็นทั้งนั้น

แม่ครัวเล่าว่า "เมื่อเด็ก ๆ อยู่บ้านนอก มีที่รก ๆ ว่างเปล่ามาก มีเถาบวบขมขึ้นตามพื้นดินบ้าง ตามต้นไม้บ้าง แม่ก็ไปเก็บลูกบวบขมเล็ก ๆ นี้มาสระผม สระแล้วเป็นฟองนิด ๆ ผมสะอาดดี แล้วผมดำไม่หงอกง่าย จนแก่แล้วก็ยังไม่ค่อยหงอก บวบขมนี้กินไม่ได้เพราะมันขม แต่ถ้าลูกแก่ ๆ เอามาล้างชามได้สะอาดดีด้วย"

แต่เดี๋ยวนี้แม่ครัวมาอยู่ในกรุง ใกล้ ๆ ครัวมีต้นมะกรูดอยู่ต้นหนึ่ง แม่ครัวเอาใบมะกรูดมาทำกับข้าว ทำต้มยำ เอาลูกมะกรูดเอาผิวไปทำกับข้าวบ้าง ลูกมะกรูดใส่แกงบ้าง แล้วก็เอาไว้สระผมด้วย แม่ครัวเอาลูกมะกรูดมาเผาไฟให้นุ่ม ๆ แล้วผ่าซีกสระผม ผมสะอาดลื่นเป็นมันดำและนิ่มด้วยไม่มีรังแค แม่ครัวบอกว่า "น้ำมะกรูดนี้บำรุงรากผมด้วย แล้วน้ำมะกรูดถูหน้าถูตัวสะอาดดีด้วย ใช้แทนการลงขมิ้นกับส้มมะขามได้ มะกรูดเปรี้ยวฟอกผิวได้ดีไม่แพ้กัน เป็นอันว่ามะกรูดนี้กินก็ได้ทาก็ได้ แล้วมะกรูดนี้ยังเข้ายาดองน้ำมะกรูดเปรี้ยวเค็มที่แม่ครัวชอบกินด้วย แกบอกว่า "ยาดองนี้ระบายท้องดีและฟอกเลือดด้วย" คุณยายได้ความรู้เรื่องมะกรูดนี้มีดีหลายอย่างจากแม่ครัวอีกด้วย

โต๊ะเครื่องแป้ง

วันหนึ่งคุณยายถูกใช้ให้ทำความสะอาดโต๊ะเครื่องแป้งที่ใช้กันเป็นประจำ นาน ๆ ก็ทำความสะอาดเสียทีก็ดีเหมือนกัน ที่บนโต๊ะเครื่องแป้งนั้น มีข้าวของใช้แต่งหน้าและแต่งตัวหลายอย่าง มีพานกะไหล่ใส่ของกระจุกกระจิก มีเข็มกลัดเสื้อ เข็มกลัดซ่อนปลาย ลูกกระดุมเป็นสำรับ ๆ พร้อมทั้งห่วง ในพานนั้นมีเศษสตางค์ที่คนใช้ทอนมาบ้างอยู่หลายอัน ที่สำคัญบนพานนั้นมีหวีที่ทำด้วยกระซึ่งเป็นเต่าชนิดหนึ่งที่มีกระดองแข็งและสวยงามเอามาทำอะไร ๆ ได้ มีหวีกระเป็นรูปโค้งอยู่ ๒ เล่ม เป็นหวีที่ทนทานมาก เล่มหนึ่ง ๆ ใช้นานนับสิบปีทีเดียว หวีที่คุณยายใช้อยู่นั้นมีอายุมากกว่าคุณยายเสียอีก มันอยู่บนพานตั้งแต่ก่อนเกิดแล้ว

พานที่วางหวีนั้นอันที่จริงไม่ใช่พานแต่เป็น "โต๊ะ" โต๊ะมีก้นแบนตื้นกว่าพาน ลักษณะแตกต่างกันแต่มักเรียกติดปากว่า "พาน" ที่โต๊ะเครื่องแป้งนี้มีขวดน้ำอบไทยกลิ่นต่าง ๆ โถแป้งที่เป็นกระเบื้อง บ้าง โลหะ บ้าง ลงยา มีทรวดทรงต่างกัน มีโถยอดทรงสวยน่ารักใส่แป้งเม็ดอบดอกจันกะพ้อเสียหอมฟุ้ง โถปริกมีฝาทรงแหลมสวย ใส่น้ำมันตานีไว้ใส่ผมให้ได้รูปทรง แล้วยังมีตลับต่าง ๆ ทำด้วยไม้บ้าง งาช้างบ้าง มีทรงลูกจัน ทรงกลอง และทรงยอดแหลมสวย แต่แทงมือเก่ง

กระดุมในพานนั้นมีหลายสำรับ มีกระดุมที่ทำจากหอยพู่ตัวเล็ก ๆ เลี่ยมเงินแล้วเจาะใส่ก้านสวยน่ารัก กระดุมดอกพิกุลเงินนี้ เหมือนดอกพิกุลจริง ๆ ทำด้วยเงินเป็นเส้นแล้วขดเป็นรูปดอกพิกุลโปร่งสวยแต่แบบบางมาก กระดุมยอดแหลมที่ใช้ประจำทำด้วยเงิน แล้วยังมีจำพวกเข็มกลัดนิลดำ เข็มกลัดโมราซึ่งเป็นหินที่ราคาไม่แพงใช้ประจำเลี่ยมด้วยเงินบ้างทองบ้าง เข็มกลัดพวงมีสร้อยโยง มี ๓ อันสร้อยโยงถึงกันหมด เป็นแมลงเล็ก ๆ แต่คุณยายตั้งชื่อมันว่า "ยุง" เป็นทองคุณแม่บอกว่า "ข้าวของเหล่านี้ ให้รักษาให้ดี ไม่หายไม่หักโตขึ้นจะให้ใส่บ้าง ตอนนี้ยังเด็กเกินไป"

เมื่อคุณยายเช็ดทำความสะอาดโต๊ะเครื่องแป้งแล้ว ก็ต้องเอาข้าวของที่เป็นเงินเป็นโลหะมาขัดด้วยส้มมะขามเปียกกับดินสอพองให้ใหม่เอี่ยม กระดุมยอดเงินก็ต้องขัดเหมือนกันยกเว้นกระดุมดอกพิกุลที่ผู้ใหญ่จะจัดการเอง เข็มกลัดยาว ๆ ที่เลี่ยมด้วยทองและลงยาไม่ต้องขัด

เพราะไม่ดำ ดอกไม้ที่อบร่ำแป้งไว้เหี่ยวแห้งนานแล้ว มีดอกสารภี พิกุล จันกะพ้อ ต้องเอาออกทิ้ง ถึงหน้าร้อนออกดอกใหม่จะได้ใส่อีก ดินสอพองที่หกเรี่ยราดกระจัดกระจายก็ต้องเก็บใส่โถให้เรียบร้อย หวีกระก็ต้องเอามาล้างขี้หัวให้สะอาด แล้วคุณยายก็ได้เศษสตางค์ที่ในพานนั้นเป็นค่าจ้าง

โต๊ะนี้มีหลายขนาด ขนาดใหญ่ ๆ ทำด้วยทองเหลืองบ้าง ทองขาวบ้าง มักเอาไว้ใช้ในเวลามีงาน เช่น จัดสำรับพระเวลาที่โตกและตลุ่มไม่พอใช้ บางทีใช้ใส่บาตร โดยเอาวางดอกไม้ธูปเทียนและกับข้าวใส่บาตร โต๊ะนี้สมชื่อจริง ๆ เพราะเวลากินอาหารนั่งกับพื้น อาหารวางอยู่บนโต๊ะหยิบกับข้าวได้ถนัดกำลังดี ไม่ต้องก้มลงอย่างวางบนพื้น ทั้งจัดอะไรก็น่าดูและสวยงามสง่า จัดผลไม้สดได้สวยงามดี จะจัดกล้วยไข่ทั้งเครือก็ใหญ่พอ

พานนั้นไม่ใหญ่โตเท่าโต๊ะ ใช้ประโยชน์ได้หลายอย่างเหมือนกัน ใส่ดอกไม้ธูปเทียนแห่ไปลาบวช หรือบ่าวสาวไหว้ผู้ใหญ่หลังแต่งงานก็ได้ พานเหล่านี้มักเป็นกะไหล่ทองไม่ต้องขัด มิฉะนั้นจะลอกเสียหมดสวย พวกโต๊ะหรือของใหญ่ ๆ นี้ขัดแล้วเก็บไว้ดำหมองได้ ทำด้วยทองเหลืองบ้าง เงินบ้าง ทองขาวบ้าง มันใหญ่โต เด็ก ๆ ขนาดคุณยายเขาไม่ให้ขัด เพราะไม่มีแรงพอ ต้องใช้ผู้ใหญ่แข็งแรงขัด บางทีใช้ผู้ชายเพราะแรงมาก ๆ ขัดได้ขึ้นเงาดี

สร้อยถนิมพิมพาภรณ์

บ่ายวันหนึ่งมีผู้หญิงกลางคนคนหนึ่งมาที่บ้าน บอกขอพบกับคุณแม่ของคุณยาย เป็นแม่ค้าเพชรพลอยจะมาเสนอขายสร้อยถนิมพิมพาภรณ์ เพราะรู้ว่าบ้านนี้มีลูกสาวหลายคน คุณแม่บอกว่า "ไม่ตั้งใจจะซื้อหรอกเวลานี้ แต่ขอดูก่อน ถ้าชอบใจและราคาไม่แพงอาจจะซื้อไว้บ้าง" แม่ค้าก็เอาห่อผ้าออกจากเสื้อห่อหนึ่ง และจากกระเป๋าเสื้อด้านในอีกข้างละห่อ เอาออกมาคลี่อวดล้วนแต่สวย ๆ งาม ๆ คุณยายไม่ค่อยจะเคยเห็นจึงเสนอหน้าดูของบ้าง ไม่ถูกดุจึงนั่งดูและคอยพึ่งไปเรื่อย ๆ

แม่ค้าหยิบเครื่องทองออกมาอวด ปากก็พรรณนาคุณภาพไปด้วยว่า "นี่สร้อยบิด นี่ก้านไม้ขีด นี่ลายคชกฤช ทองบางสะพานทั้งนั้นนะคะ นี่ก็เหมาะสำหรับลูกสาวคุณนาย สร้อยลายตะขาบ หนามขนุน กำไรทองนี่ก็บางสะพานเหมือนกันค่ะ คุณยายก็ได้แต่มองตาลุกวาว

คุณแม่หยิบ ๆ ดูแล้วก็บอกว่า "ฉันสนใจเพชรพลอยสี ๆ มากกว่า" แม่ค้าก็แก้ห่อผ้าเช็ดหน้าอีกห่อเป็นทองและเพชรพลอยวูบวาบ ละลานตาออกมาให้คุณแม่ดู ปากก็พูดว่า "นี่สังวาลทับทิมจันทบูรทั้งนั้นค่ะ นี่สร้อยระย้ารับรองว่าไม่มีรองซับ แล้วนี่ก็จี้มรกตน้ำแตงกวาค่ะ จึงต้องมีรองซับให้สวยขึ้น เพชรซีกกับทับทิมจันทบูรนี้สวยมากนะคะ อันนี้จี้มรกตแต่มีผักชีนิดหน่อยไม่สังเกตไม่เห็นค่ะ" แม่ค้าเพชรส่งให้คุณแม่ดู แล้วก็ส่งต่อมาให้คุณยายได้ลูบคลำและลองทาบคอดูด้วย

แล้วแม่ค้าเพชรก็แย้มว่า "พลอยร่วง ๆ สำหรับไปทำเอาเองดิฉันก็มีนะคะ" ว่าแล้วก็ล้วงในกระเป๋าเสื้อด้านในแก้ห่อกระดาษเล็ก ๆ ออกมาหลายห่อวางตรงหน้าคุณยาย แล้วคุณแม่ก็หยิบขึ้นมาดูเม็ดหนึ่งแล้วว่า "เพชรกันตัดนี่มีไฝเม็ดโตทีเดียว ไหนลองเอาน้ำหยดมาดูหน่อยซิ" แล้วคุณแม่ก็บอกว่า "เหมาะสำหรับทำจี้ให้เด็ก ๆ" แล้วคุณแม่ก็ตกลงซื้อสร้อยระย้าสายหนึ่ง เป็นทับทิมจันทบูรหลังเบี้ยสลับเพชรซีก

เมื่อแม่ค้าเพชรไปแล้ว คุณแม่ก็เอาสร้อยระย้านั้นมาเก็บในกำปั่นเล็ก ๆ คุณยายจึงขอดูบ้าง คุณแม่ให้ดูแล้วสอนว่า "เพชรที่เจียระไนในเมืองไทยล้วนแต่เป็นเพชรซีก คือ

แบนมีกันตัดบ้างไม่แหลมลึก มองดูหน้ากว้างดีแต่แลไม่ซึ้งเท่าเพชรที่เจียระไนก้นแหลมมาจากเมืองนอก ถ้าเพชรบางมากเกินไป ช่างทองมักรองซับไว้ข้างหลังเพื่อให้ดูสวยขึ้น แต่เพชรหรือมรกตที่รองซับเหล่านี้ ถูกน้ำไม่ได้ เวลาใช้จึงห้ามถูกน้ำหรือเอาไปล้างน้ำ มรกตน้ำแตงกวาของเมืองไทยสีเขียวซีดมากไม่สวยสด ช่างก็เอาสีเขียวรองซับด้านหลังให้สวยขึ้น ทับทิมที่เจียระไนหลังเบี้ยถ้าสีซีดก็ต้องรองซับให้สวยขึ้นทั้งนั้น ทับทิมจันทบูรสีออกส้ม ๆ ต่างกับทับทิมจากพม่า”

คุณยายยังสนใจแหวนต่าง ๆ อีก มีแหวนประทุน แหวนปลอกมีด ทำด้วยทองประดับเพชรบ้างมรกตบ้าง แหวนเหล่านี้เด็ก ๆ อย่างคุณยายใช้ไม่ได้ เหมาะสำหรับผู้ชายหรือคนสูงอายุ เพราะอ้วนหนาเทอะทะหน่อย เด็ก ๆ หรือสาว ๆ ควรใส่แหวนมีหัวเล็ก ๆ หน่อยอย่างแหวนก้อย เด็กนิ้วเล็กเอามาใส่นิ้วนางได้พอดี แหวนก้อยนี้เอาไว้ใส่เวลาสีซอ ดีดจะเข้หรือละเลงขนมเบื้องเพื่อจะอวดนิ้วดีนัก คุณแม่ของคุณยายสัญญาว่า “โตเป็นสาวแล้วจะให้ใส่สร้อยระย้าตุ้มหูระย้าเข้าชุดกัน” สร้อยมัดข้าวต้มแลดูไกลไม่สวยแต่ฝีมือดีประดับด้วยมรกตเม็ดเล็ก ๆ เท่า ๆ กันหมด แหวนยอดนพเก้ามีสีต่าง ๆ สวยดี

เด็ก ๆ ที่ใส่เครื่องถนิมพิมพาภรณ์หรือของแต่งตัวเหล่านี้แล้ว จะไปวิ่งเล่นซุกซนไม่ได้เพราะอาจจะหลุดหายหรือเกี่ยวอะไรขาดได้ จึงต้องนั่งเป็นระเบียบเรียบร้อย พลอยต่าง ๆ สีสวย ๆ ของเมืองไทยมีมากที่จันทบุรีและกาญจนบุรี เช่น พลอยสีดอกผักตบ (ผักตบไทย) สีน้ำเงิน และนิลดำที่กาญจนบุรี บ่อทองบางสะพานนั้นอยู่ที่ประจวบคีรีขันธ์

คุณยายได้แหวนไขว้วงเล็ก ๆ ไม่ค่อยมีราคานักมาใส่ แต่คุณยายนั้นยังเล็กมากคุณแม่จึงเอามาหุ้มด้วยสีผึ้งที่ด้านล่างไว้ให้คับจะได้ไม่หลุดและบอกว่า “อย่าตัดแหวนให้เล็กเลย โตขึ้นนิ้วก็จะโตขึ้นแล้วต่อแหวนไม่ได้ ทำอย่างนี้ไปก่อนจนกว่าจะโตพอดี แต่อย่าถอดก็แล้วกัน” คุณยายจึงมีแหวนไขว้ใส่ติดนิ้วแทนแหวนวงเก่าที่คับแล้ว

แม่ศรีเรือน



ครอบครัวของคนไทยเราสมัยก่อนนี้ ผู้ชายก็ต้องเป็นหัวหน้าครอบครัว ถ้ามาจากตระกูลดีมีวิชาความรู้ ก็มักรับราชการ เพราะคนไทยเรานิยมการรับราชการ มีเงินเดือน มีบ้านเรือนของตนเองได้ก็มี เช่าเขาก็มี อยู่กับบิดามารดาก็ไม่น้อย ได้เป็นมรดกตกทอดกันก็มี ทรัพย์สมบัติเหล่านี้จะงอกเงยหรือหมดไปก็อยู่ที่ภรรยาผู้เป็นแม่บ้าน คนไทยสมัยก่อนมีลูกมาก อย่างคุณยายเองก็มีพี่น้องมาก ข้าง ๆ บ้านคุณยายมีลูก ๑๐ คนหลายบ้าน มีอยู่บ้านหนึ่งที่อยู่เยื้องกันมีลูกมากที่สุดถึง ๑๘ คน เพราะมีฝาแฝดด้วย ๒ คู่ บิดารับราชการ รายจ่ายก็ต้องมากเป็นธรรมดา เพราะลูกมากก็ต้องกินมาก ยิ่งบางคนมีภรรยาหลายคนก็มีลูกมากถึง ๒๐ คนก็มี

แต่แม่บ้านเหล่านี้นอกจากอยู่บ้านเลี้ยงลูกแล้วก็มักจะทำการค้าขายหรือรับจ้างไปด้วยในตัวเพื่อเพิ่มพูนรายได้ นอกจากเงินเดือนของพ่อบ้านแล้ว แม่บ้านเหล่านี้จะประหยัดรายจ่ายทุกทาง ทุกอย่างทำเองได้ก็ทำ ไม่หาซื้อกันง่าย ๆ แล้วของก็ไม่ค่อยมีจะให้ซื้อกันด้วย บ้านเรือนสมัยก่อนมักตั้งอยู่ริมแม่น้ำ ริมคลองที่มีเรือสัญจรมาก หรือบางทีบ้านอยู่ริมถนนก็ตั้งร้านขายข้าวแกง ขายขนมบ้าง รับจ้างต่าง ๆ หรือเป็นตัวแทนขายส่งสินค้าบ้าง บริเวณบ้านสมัยก่อนกว้างขวางเพราะที่ดินราคาถูก บ้านเรือนตั้งอยู่ห่างกัน จึงมีที่ดินพอที่จะปลูกเครื่องสวนครัวไว้กิน ปลูกผลไม้ไว้กินเอง เช่น มะม่วง ชมพู่ กล้วยนี่ขาดไม่ได้ มะพร้าว และอื่น ๆ เป็นการทุ่นรายจ่ายไปได้มาก ถ้ามีมากเกินใช้สอย ก็ขายเอาเงินเสียบ้าง

คุณย่าของคุณยายนั้น นอกจากเย็บสบงจีวรพระ ทำพุ่มและดอกไม้เข้าพรรษาส่งตามร้านขายเครื่องบวชแล้ว ก็ยังขายขนมจีนน้ำยา น้ำพริกตอนเช้า ๆ อีกด้วย เย็นก็ยังเก็บดอกจำปา จำปี ดอกขจร ใส่กระทงหรือเย็บเป็นซองใบตองใส่ถาดออกขายอีกด้วย คุณป้าของคุณยายรวมทั้งคุณแม่ก็รับทำขนมและของว่างทุกอย่างตามแต่จะสั่งให้ทำ บางคนขวั้นธูปขวั้นเทียน มวนบุหรี่ต่าง ๆ สานปลาตะเพียนขายส่ง ปั้นตุ๊กตาดินเผาสำหรับแก้บนหรือถวายศาลพระภูมิ ทำดอกไม้กระดาษ ดอกไม้โสน รับจ้างปักเสื้อโขน ละคร ปักย่ามและตาลปัตร ตามแต่ใครจะมีวิชาอะไรติดตัวมาบ้าง บางคนเป็นตัวแทนขายหมากพลู ขายถ่านฟืนแสม หรือพืชผลอย่างอื่น ๆ ขายของแบบไม่ต้องขนขึ้นบ้านก็ได้กำไรแล้วก็มี เรือขายปลีกมาก็ตวงใส่เรือได้กำไรทันที

แม่บ้านที่ทำการค้าขายหรือรับจ้างต่าง ๆ เหล่านี้เลี้ยงลูกไปด้วย ไม่ได้ปล่อยทิ้งไว้บ้านช่องก็ดูแลควบคุมไปด้วยในตัว เพราะการประกอบอาชีพอยู่กับบ้าน ไม่ต้องทิ้งบ้านช่องไป จึงทำให้มีเวลาอบรมดูแลลูกและสามีได้เต็มที่ เมื่อตัดรายจ่ายเพิ่มรายได้ก็เก็บเงินได้เป็นกอบเป็นกำ หลาย ๆ ปีเข้าก็พอมีเงินซื้อสวน นา หรือขยายเนื้อที่บ้านให้กว้างขวางขึ้น ทำมรดกไว้ให้ลูกหลาน ที่ดินก็ราคาไม่แพงหาซื้อง่าย

กิจการต่าง ๆ เหล่านี้ถ้าใหญ่มากนักเกินกว่ากำลัง ก็จ้างลูกจ้างช่วย คราวสงกรานต์ค้าขายดีมีกำไรก็ตกรางวัลเงินสดหรือทองหยองให้ลูกจ้าง เหลือจึงเก็บสะสมไว้ นับว่าเป็น "แม่ศรีเรือน" คุณยายมีเพื่อนบ้านเขาค้าส่งถ่าน ลูกแต่ละคนหน้าตามอมแมมเพราะต้องช่วยตวงถ่าน เวลาเรือถ่านมาเทียบพร้อม ๆ กันหลายลำ ลูกจ้างตวงไม่ทันนายและลูก ๆ ก็ต้องลงมือช่วยตวงด้วย ถึงหน้าดำก็ได้กำไรทันทีถังละสตางค์แล้ว เรือบรรทุกถ่านลำใหญ่ ๆ ขนาด ๔ มือลิงก็ได้บาทหนึ่งแล้ว เรือหลายลำก็ได้หลายบาท บางครั้งขนจากเรือใหญ่ลงเรือเล็กได้เลย ไม่ต้องขนขึ้นโรงก็ได้กำไรเลยถังละสตางค์แน่นอน

บ้านที่มีลูกมาก ๆ ต้องซื้ออาหาร ของใช้แบบขายส่ง คือ ซื้อไข่ มะม่วง กล้วย ส้ม กันเป็นร้อย ๆ เพื่อจะได้ทุ่นเงิน ถึงกินไม่ทันก็เก็บไว้กวนกินได้ ซื้อผ้าตัดเสื้อก็ซื้อยกพับ ผ้านุ่งก็ซื้อยกกุลีเป็นโหลหรือเป็นกุรุสเพื่อให้ทุ่นเงิน จะซื้ออาหารก็บรรทุกเรือจ้างหรือรถเจ๊กมาทีเดียว จ่ายน้ำปลา ปลาร้า เป็นไห ๆ น้ำตาลก็ซื้อทั้งปีบ มะพร้อมแกงก็ซื้อกันนับร้อย ๆ เสื้อผ้าลูกที่คับแล้วก็ใส่ลงมาเป็นทอด ๆ ไม่มีทิ้งขว้างเสียของเลย จะไปไหนก็ยกโขยงกันไปเป็นกลุ่ม เตรียมอาหารการกินใส่ปิ่นโตใส่หม้อไปให้พร้อม จะได้ไม่ต้องเสียสตางค์ซื้อกินกลางทางให้หมดเปลือง แม่ศรีเรือนสมัยก่อนนั้นนับว่าเก่งมาก ที่ประหยัดทุกวิถีทางแล้วยังรู้จักทำมาหากินเพิ่มพูนรายได้อีก

ถ้าแม่บ้านมีวิชาติดตัวมาบ้าง เช่น เย็บปักถักร้อย ขวั้นธูปเทียน มวนบุหรี่ ทำดอกไม้สดหรือแห้ง อาจจะเป็นช่างทำขนมหรืออาหารอะไรก็ได้ที่อร่อยเป็นพิเศษ ก็มีช่องทางทำมาหากินทั้งนั้น ในสมัยก่อน ผู้หญิงไม่มีโอกาสได้รับราชการ หรือทำงานตามบริษัทอย่างผู้ชาย บางคนก็ยังอ่านเขียนไม่ได้ด้วยซ้ำไป ยังใช้ปูนหรือดินสอพองขีด ๆ ตามกระดานข้างฝาหรือเสาเรือน ทำบัญชีสินค้าได้จนร่ำรวยก็แล้วกัน งานอิสระชนิดนี้ผู้ชายไทยเราออกจะไม่ชอบทำเอาทีเดียว หาว่าต่ำช้าบ้าง ไม่เหมาะสมกับชาติตระกูลบ้าง แต่ผู้หญิงไทยไม่ได้คิดอย่างนั้น บางคนหาเงินได้มากกว่าสามีเสียอีก △

หม้อตาล

เมื่อสมัยคุณตาคุณยายยังเป็นเด็ก ๆ อยู่นั้น น้ำตาลที่ใช้กันอยู่ประจำวันมักจะเป็นน้ำตาลมะพร้าวบ้าง น้ำตาลโตนดบ้าง น้ำตาลมะพร้าวนั้นมักจะมาจากสมุทรสงคราม ส่วนน้ำตาลโตนดนั้นส่งมาจากเพชรบุรี น้ำตาลโตนดหรือน้ำตาลเมืองเพชรนี้มีรสหวานแหลมดีมาก ส่งมาขายเป็นปึก ๆ บ้าง เป็นหม้อ ๆ ทำด้วยดินเผาแล้วมีลวดลายขีด ๆ เป็นเกลียว ๆ บ้าง ลายสวย ๆ ก็พอมีแล้วแต่ช่างปั้นหม้อจะมีฝีมือแค่ไหน หม้อน้ำตาลนั้นปั้นหนากว่าหม้อข้าวมาก ไม่ขัดมันให้เรียบด้วย ทรวดทรงก็สูงกว่า ตอนหลัง ๆ ลวดลายน้อยลงและบางทีทำก้นหม้อหนา มีน้ำตาลอยู่นิดเดียว หม้อน้ำตาลใบหนึ่ง ๆ คุณยายยกไม่ไหวต้องลากเอา

น้ำตาลในหม้อเหล่านี้เขาให้ใช้ทำขนม ทำอาหารกันจริง ๆ แต่หม้อตาลใบเล็ก ๆ ทำขายเด็ก ๆ ก็น่ารัก มีลวดลายเหมือนกันแต่ไม่สวยเท่า คุณยายชอบเอานิ้วจิ้มดูดหวานดี หม้อหนึ่งจิ้มดูดได้นานดี คุณยายกินน้ำตาลหมดแล้วก็เอาหม้อเก็บไว้เล่นขายของหุงข้าวหุงแกงได้อีก แต่ก่อนหม้อก้นลึกจิ้มดูดได้ตั้งสองวัน แต่ตอนหลังก้นหม้อหนามีน้ำตาลปิดหน้าอยู่นิดเดียว จิ้มดูดไม่ถึงวันก็หมดหม้อแล้ว คุณยายจึงคิดว่าสู้ขนมหม้อตาลของคุณป้าไม่ได้ กินได้ทั้งน้ำตาลและหม้อตาลด้วย

คุณป้าทำขนมหม้อตาลขายหรือแล้วแต่คนจะว่าให้ทำ หม้อตาลนี้รูปร่างเตี้ยแป้น ๆ ปากกว้างมีน้ำตาลสีต่าง ๆ หยอดกินได้ทั้งหม้อ หม้อละคำเพราะหม้อเล็กพอดีคำ คุณป้ามักใช้เด็ก ๆ ทำ เพราะเด็ก ๆ นิ้วเล็กกำลังพอเหมาะกับพิมพ์หม้อตาล คุณยายนั้นปอกมะปรางริ้ว ปั้นขนมจีบแป้งสิบหรือสาคูไส้หมูไม่ได้เรื่อง แต่เรื่องขนมหม้อตาลนี้คุณยายชอบทำและทำเก่งด้วย คือ คุณป้าเป็นคนตัดแป้งให้เท่า ๆ กัน ให้ปั้นกลม ๆ เรียงเป็นแถวเท่า ๆ กัน คุณยายก็เอาแป้งก้อนหนึ่งใส่พิมพ์ขนมหม้อตาล

พิมพ์ขนมหม้อตาลนี้ทำด้วยไม้แกะเป็นรูปหม้อแล้วผ่าซีก เอายางรัดให้ประกบอยู่เป็นคู่ นิ้วคุณยายเล็กกว่าเพื่อนในบ้าน จึงซอกซอนแป้งได้ลึกในร่องตามพิมพ์ได้ดี เสร็จแล้วก็แกะออกจากพิมพ์ หม้อตาลสวยน่ารักดีมีลวดลายที่ก้นหม้อเสร็จ ปั้นแล้วก็เรียง ๆ ในถาดเป็นแถว ๆ พวกเด็ก ๆ ผู้ชายอย่างคุณตาบางทีก็อยากช่วยบ้าง แต่มักทำหม้อเบี้ยวบ้าง หนาข้างบางข้างก็มี เพราะนิ้วโตไปจึงกดแป้งไม่เข้าร่องรอยตามพิมพ์

ทำได้มากแล้วก็เป็นหน้าที่ของคุณป้าเอาเข้าเตาอบให้สุกเหลืองนวลสวยน่ากิน แล้วคุณป้าก็เคี่ยวน้ำตาลใส่สีต่าง ๆ สวยสดทั้งนั้น เหลือง เขียว ชมพู ฟ้า ส้ม หยอดในหม้อตาลเล็ก ๆ นั้นจนเต็ม พอเย็นน้ำตาลก็จับแข็งสวยน่ารักจริง ๆ หม้อตาลเหล่านี้คุณยายทำเก่ง แต่อย่างพิเศษคุณยายทำไม่ได้จึงเป็นหน้าที่ของคุณป้าและพวกผู้ใหญ่ คือ ปั้นแป้งเป็นรูปเต่า นก ปลาและกระเช้า ให้หลังบุ๋มมีเนื้อที่สำหรับใส่น้ำตาลได้ นกเต่าปลาเหล่านี้มีลวดลายละเอียด บอบบาง หูกระเช้าก็เป็นเกลียวสวยมาก ต้องทำเบามือจริง ๆ หยอดน้ำตาลแล้วสวยมาก เด็ก ๆ ทุกคนอยากจะกินด้วยกันทั้งนั้น แต่ไม่มีโอกาสได้กินหรอกเพราะเอาไว้ขาย ได้กินแต่หม้อเบี้ยว ๆ บิ่น ๆ หรือกระเช้าหูหักเท่านั้น

หยอดน้ำตาลแล้วยังไม่เสร็จ ต้องเอาไปอบให้หอมด้วยควันเทียนอบเสียก่อน เวลาคุณป้าจะจัดเรียงของสวย ๆ ต้องไล่เด็ก ๆ ที่มาคอยรุมล้อมด้วยความอยากกิน ไม่ให้มายุ่งใกล้ มิฉะนั้นจะจัดเรียงขนมพลาดทำให้แตกชำรุดได้ อบเสร็จเปิดฝาขวดโหลหอมฟุ้ง ขนมทั้งสวยทั้งหอมใครจะไม่อยากกิน ขนมของคุณป้ากรอบร่วนหอมหวานพร้อมไปหมด.

การปอกผลไม้

เมืองไทยนั้นมีผลไม้อยู่มากมายหลายอย่างอยู่ตลอดปี ผลไม้หลายอย่างต้องปอกเปลือกรับประทาน คนไทยเรานิยมปอกให้อย่างสะสวยและมีศิลป เพื่อให้คนกินได้กินสะดวก หยิบเข้าปากได้เลย แต่เด็ก ๆ อย่างคุณตาและคุณยายนั้น พี่เลี้ยงก็ปอกเพียงแค่ให้กินได้สะดวกเท่านั้น ไม่ได้ปอกให้อย่างพิสดารเลิศลอยอะไรหรอก ปอกมะม่วง มะปราง ฯ ก็อย่างธรรมดา ๆ ถ้าจะถวายพระ หรือเลี้ยงแขกผู้ใหญ่ หรือให้คุณปู่ คุณย่า ของคุณตา คุณยาย จึงจะปอกให้สวยงามประณีต

มะปรางก็ปอกเป็นริ้ว ๆ ลวดลายต่าง ๆ คว้านเม็ดชุบน้ำเชื่อมให้หวานอร่อยเลิศยิ่งขึ้น อ้อยควั่นก็มักนิยมใช้อ้อยขาไก่ลำเล็ก ปอกให้กลมกลึงไม่มีเหลี่ยมเลย ควั่นเป็นข้อ ๆ พอคำไม่ให้ขาดออกจากกัน อบร่ำด้วยควันเทียนจนหอมฟุ้งแล้วยังแถมโรยด้วยกลีบกุหลาบมอญที่หอบกรุ่นอีกด้วย สำหรับกัดทีละข้อ ๆ ออกได้ง่าย มังคุดก็ควั่นไว้อย่างสวยงามพร้อมที่จะเปิดออกกินได้ เงาะ ลำไย ก็ควั่นกลางไว้พร้อมที่จะเปิดออกกิน หรือบางทีก็เปิดเปลือกไว้ซีกหนึ่งเสร็จพร้อมที่จะให้บีบเข้าปากได้ทันที แล้วยังแถมคว้านเอาเม็ดออกไว้เรียบร้อยแล้วด้วย น้อยหน่าเลือกแต่ลูกใหญ่ที่มีตาโต ๆ แคะเอาเม็ดออกเสร็จเลย ชมพู่ต่าง ๆ แต่ละอย่างก็ผ่าเป็นซีก อาจจะแบ่ง ๔ หรือ ๖ ตามแต่ขนาด แล้วก็ตัดตรงที่ไม่ต้องการออกแล้วก็แช่น้ำไว้ให้นุ่ม จัดใส่จานอย่างสวยงาม มีพริกกะเกลือไว้ให้จิ้มอีกด้วย

การจัดผลไม้ตั้งโต๊ะของไทยเรานั้น ไม่นิยมใส่ผลไม้ที่ต้องมีการปอกเปลือกให้ยุ่งยากเปื้อนมือ ไม่ใส่มีดลงไปด้วย แต่ใช้วิธีปอกเตรียมพร้อมไว้ มีดที่จะปอกผลไม้ไม่ให้ดำก็ต้องใช้ปอกด้วยมีดทอง ถ้าปอกด้วยมีดธรรมดาทำให้ผลไม้ดำไม่สวยน่ากิน

กระท้อนนั้นมักจะทำเป็นกระท้อนลอยแก้วให้ เวลาปอกก็จะเลือกเอาตรงปุยชั้นในที่นุ่มหวานอร่อย ๆ ไว้ให้ผู้ใหญ่ ส่วนเด็ก ๆ นั้นจะได้กินตรงเนื้อชั้นนอกที่รองจากเปลือกออกจะเปรี้ยวนิด ๆ ฝาดหน่อย คุณแม่ของคุณยายปอกกระท้อนเก่ง เมื่อยังเล็กมากและน้อง ๆ ก็ชอบดูคุณแม่ปอกกระท้อน มารุมดูคอยขอโน่นขอนี่ เริ่มต้นปอกตั้งแต่ตรงกลางแล้วค่อย ๆ ปอกให้เป็นวงกลมติดต่อกันไปโดยไม่ขาดเลยจนตลอดลูก เด็กก็จะรอเอาเปลือกมาเล่นให้

มันยืด ๆ หด ๆ เนื้อชั้นนอกก็ส่งให้เด็ก ๆ เนื้อชั้นในก็เอาไปทำลอยแก้ว ตัดปาดเอาปุยไป เกือบหมด ก็ส่งเม็ดที่เหลือนั้นให้คุณยายและน้องไปอมเล่นกัน เมื่อโตขึ้นคุณยายพยายามปอก เท่าไรก็ไม่เป็นวงกลมอย่างนี้ ขาดหมด วานแม่ครัวบ้างพี่เลี้ยงบ้าง ก็ปอกขาดไม่ยาวตลอดอย่าง คุณแม่

นอกจากปอกกระท้อนเก่งแล้วก็ยังปอกส้มเขียนหวาน ส้มโอเก่งด้วย ส้มเขียวหวาน นั้นใช้มีดคม ๆ กรีดควั่นรอบลูกเป็น ๒ เส้น เมื่อแกะส้มออกมาแล้วกลีบส้มก็จะติดอยู่ที่ เปลือกตรงกลางที่ควั่นเอาไว้ แกะใยส้มออก ส้มนั้นก็พร้อมที่จะใส่ไปเรียงอยู่เป็นแถว คุณแม่ ปอกส้มให้ลูก ๆ กินก็ปอกเปลือกไปรอบ ๆ เป็นวงกลมติดต่อกันไปโดยไม่ขาดเลยตลอดลูก เหมือนกัน ลูก ๆ ก็พากันแย่งเปลือกมาเล่น ส้มโอก็ปอกให้เปลือกเป็นหมวก คุณยายเอา เปลือกไว้เล่นได้หลายวัน ปอกให้เป็นชามแล้วเอาส้มโอนั้นแกะเป็นกลีบ ๆ จัดใส่ลงไปใหม่ อีก จัดตั้งทั้งเปลือก

ของดูต่างหน้า

วันหนึ่งคุณแม่ของคุณยาย รื้อลิ้นชักออกมาเพื่อจะจัดใหม่ให้มีระเบียบ คุณยายก็มาช่วยด้วย เมื่อคุณแม่หยิบอะไรออกมา ถ้าไม่เคยเห็นไม่รู้จักก็จะซักโน่นซักนี่ คุณแม่ก็เล่าให้ฟังตามที่อยากรู้ ในลิ้นชักมีตลับเล็กตลับน้อยหลายลูกทำด้วยเงินบ้าง งาช้างบ้าง บางลูกก็เป็นไม้กลึงเรียบ ๆ ในตลับเหล่านั้นมีสีผึ้งบ้าง ดอกไม้แห้งบ้าง บางลูกก็มีพระเลี่ยมทององค์เล็ก ๆ คุณแม่เล่าว่า "ตลับเหล่านี้ได้มาเป็นของแจกในงานทำบุญวันเกิดบ้าง สงกรานต์บ้าง ตามแต่เจ้าภาพจะคิดแจก แม่ก็เก็บสะสมไว้เป็นที่ระลึก เพราะเจ้าของตลับเหล่านี้หลายคนได้ตายไปแล้ว"

นอกจากตลับเล็ก ๆ แล้ว ก็ยังมีแหวนเล็กแหวนน้อย แหนบ เข็มกลัดมีอักษรย่ออักษรไขว้และลายเซ็น บางอันเป็นตราประจำ คุณแม่เล่าว่า "นี่ก็เป็นของแจกปีใหม่บ้างเป็นของขวัญแต่งงานก็มี เมื่อคราวแม่แต่งงานกับคุณพ่อก็ได้ของเล่านี้รับไหว้ เป็นทองเกลี้ยงบ้าง ทองคำลงยาบ้าง ผู้หญิงมักได้เป็นเข็มกลัด ส่วนผู้ชายก็จะได้แหนบไว้ติดกระเป๋าเสื้อราชปะแตน ถ้าเจ้านายรักมากก็จะได้ทองคำฝังเพชรทีเดียว"

ของเหล่านี้คุณแม่เก็บไว้เป็นที่ระลึกเหมือนกัน ไม่ขายกินถ้าไม่ยากจนค่นแค้นถึงขนาดอด แต่คุณแม่ได้อวดแหวนและตลับเล็ก ๆ ห้อยคอได้ด้วยว่า "สองอย่างนี้ถึงยากจนยังไงแม่ก็ไม่มีวันขายกิน เพราะเป็นของดูต่างหน้า" นั่นคือแหวนหัวเป็นฟัน และตลับผมของคุณตาคุณยายของคุณยายอีกทีหนึ่ง คุณแม่หยิบออกมาดูแล้วจูบอย่างทะนุถนอม คุณแม่บอกว่า "นี่เป็นของดูต่างหน้าที่ดีที่สุด แหวนฟันนี้มีค่ายิ่งกว่าเพชรนิลจินดาใด ๆ เสียอีก ถึงแม้ฟันจะดำเพราะกินหมากมากก็ตาม เส้นผมก็เหมือนกัน เป็นส่วนของร่างกายพ่อแม่ของเรา เมื่อยังมีชีวิตอยู่มอบให้ด้วยความเต็มใจ จึงนับว่าเป็นมรดกที่มีค่าสูงสุด เมื่อพ่อแม่ตายแล้วก็ยังเก็บไว้ดูต่างหน้าได้อีก เท่า ๆ กับอัฐิที่เก็บไว้ในโกศหรือในเจดีย์บนหิ้งทีเดียว

คุณยายก็คิดอย่างนั้นเหมือนกัน บางคนไม่มีพ่อมีแม่หรือกำพร้าพ่อแม่มาตั้งแต่เล็ก ๆ ไม่มีโอกาสจะได้มีของดูต่างหน้าอย่างนี้ จึงนับว่าคุณยายนั้นโชคดี คุณยายจึงขอบ้าง คุณแม่บอกว่า "ไว้ให้แม่แก่ฟันโยกเสียก่อน เวลาฟันหลุดออกมาไม่ผุแม่จะเก็บไว้ให้" กว่าคุณยายจะได้ฟันจากคุณแม่ก็อายุมากโตพอเป็นผู้ใหญ่ มีเงินเอาไปจ้างเลี่ยมทองได้

เมื่อคุณยายเด็ก ๆ ไม่ค่อยมีโอกาสไปงานรดน้ำศพนักเพราะเป็นเรื่องของผู้ใหญ่และกำลังเศร้าโศกโกลาหลกัน จึงไม่ให้เด็ก ๆ ไปเกี่ยวข้อง แต่เมื่อคุณปู่ของคุณยายตาย เวลาอาบน้ำศพแล้ว จัดแต่งศพเสร็จเรียบร้อยเพื่อให้แขกมารดน้ำศพ ลูก ๆ หลาน ๆ ที่มีความคิดพากันเอาผ้าเช็ดหน้าขาวผืนใหญ่ เอาขมิ้นมาทาที่ฝ่าเท้าแล้วเอาผ้าเช็ดหน้านั้นพิมพ์รอยเท้าคุณปู่ไว้ ทากันจนฝ่าเท้าเหลืองไปหมดทั้ง ๒ ข้าง บางคนเอากรรไกรไปขลิบผมมาเก็บไว้ เมื่อคนหนึ่งทำก็พากันทำตามบ้าง จนผมที่คุณปู่มีน้อยอยู่แล้วแหว่งไปมาก

พวกคุณป้าคุณอาเหล่านี้บอกว่า "เมื่อเวลามีชีวิตอยู่ไม่ได้ขอเอาไว้ เมื่อตายลงจึงต้องฉวยโอกาสตัดไว้บูชาและดูต่างหน้า เพราะใส่หีบแล้วเผาก็จะไม่มีโอกาส" คุณยายคิดว่าจริงทีเดียว คุณแม่ของคุณยายก็พิมพ์รอยเท้าไว้เหมือนกัน ลูกหลานที่นับถือและยกย่องบุพการีบรรพบุรุษของตนนับว่าเป็นคนดีที่ควรสรรเสริญ จะมีแต่ความเจริญก้าวหน้าในอนาคต

วันสงกรานต์คุณยายมีหน้าที่นำอัฐของบรรพบุรุษที่บรรจุโกศ ผอบ และเจดีย์ออกมาทำความสะอาดประพรมน้ำอบปรุง จัดดอกไม้ธูปเทียนบูชา มีพื้นและมีผ้าซับรอยเท้าด้วย แล้วที่บ้านของคุณยายก็มีการนิมนต์พระมาสวดบังสุกุลแผ่ส่วนกุศลให้บรรพบุรุษเหล่านั้นทุก ๆ ปี เป็นการสนองคุณท่านเมื่อท่านล่วงลับไปแล้ว เพราะสมัยก่อนนั้นไม่ค่อยมีรูปถ่ายตัวจริงกันมากอย่างปัจจุบันนี้ และบางท่านก็ไม่ยอมให้ถ่ายรูป กลัวกล้องถ่ายรูปบ้าง หาว่าถ่ายรูปแล้วจะทำให้อายุสั้นบ้าง เพราะบางคนถ่ายรูปได้ไม่กี่เดือนก็ตายจึงเอารูปนั้นไปตั้งหน้าศพ ซึ่งอันที่จริงท่านก็แก่แล้ว จึงตายเร็ว ซึ่งเป็นการเข้าใจผิดแท้ ๆ

ไปเที่ยวพระบาท

เมื่อสมัยคุณตาคุณยายยังเด็ก ๆ อยู่นั้น เคยได้ยินผู้ใหญ่พูดกันอยู่เสมอว่า "ใครได้ไปไหว้พระบาทครบ ๗ ครั้งละก็ ตายไปได้ขึ้นสวรรค์แน่ ๆ " คุณตาและคุณยายก็อยากขึ้นสวรรค์เหมือนกัน แต่ก็ยังไม่มีโอกาสไปไหว้นมัสการพระพุทธบาท สระบุรีจริง ๆ ได้แต่เคยได้ยินคนเฒ่าคนแก่ที่เคยไปมาแล้วเล่าให้ฟัง ถึงเรื่องการไปอย่างลำบากยากเย็นและมีของติดไม้ติดมือมาฝากคนทางบ้านเท่านั้น ยายพี่เลี้ยงคนขยันของคุณป้า ที่มีเรือนอยู่ท้ายบ้านเล่าว่า "ยายเคยไปนมัสการพระบาทแล้วถึง ๙ ครั้งแล้ว ต้องลงเรือ นั่งเกวียน เดินเท้าเปล่าอย่างลำบาก ยายจึงไม่กลัวตาย เพราะยังไงยายก็ต้องได้ขึ้นสวรรค์แน่ ๆ ยายจึงสบายใจไม่กลัวความตาย"

คุณแม่ของคุณยายก็เคยไปมาหลายครั้งเล่าว่า แต่ก่อนการไปนมัสการพระพุทธบาทนั้น ต้องเตรียมตัวกันยกใหญ่เพราะหนทางไกลมาก ต้องหอบข้าวของเสบียงกรังพะรุงพะรังนั่งรถไฟแล้วไปลงที่สถานีท่าเรือ จังหวัดสระบุรี แล้วก็ต้องนั่งรถไฟเล็กสายพระพุทธบาท — ท่าเรือ ซึ่งเป็นของกรมพระนราธิปประพันธ์พงศ์ ต่อไปถึงพระพุทธบาท รถไฟนี้เล็กกำลังลากจูงไม่มาก แล่นช้า คุณแม่และพวกแม่ลูกอ่อน พากันเอาผ้าขาวม้าผูกเปลให้ลูกนอนกันในรถไฟนั้นเอง คนโดยสารก็ไม่พูดคุยกันได้สบาย ถ้าอยู่ในหน้าเทศกาลนมัสการคนโดยสารจะแน่นนอกเทศกาลแทบไม่มีคนเลย

เมื่อถึงพระพุทธบาทแล้ว ก็ยังต้องหอบหิ้วสัมภาระและลูกเต้า ขึ้นเกวียนต่อไปอีกจนถึงเชิงเขา เพราะรถไฟวางรางไปไม่ถึงเชิงเขา เกวียนนี้แล่นช้า ๆ จึงใช้บรรทุกข้าวของและเด็ก ๆ ส่วนผู้ใหญ่ก็เดินตามเกวียนไป สะดวกกว่าเพราะเกวียนโคลงเคลงไปตลอดทาง เพราะไม่มีถนน มีแต่ทางเกวียน เดินช้า ๆ คุยกันไปพลาง ๆ ถึงก่อนเกวียนเสียอีก

ตอนที่คุณยายโตขึ้นแล้ว การเดินทางดีขึ้น คือ นั่งรถไฟหลวงไปลงที่สระบุรี แล้วนั่งรถเมล์เล็กกระโดกกระเดก ผ่านไร่ข้าวโพดและป่า เข้าไปจนถึงทางแยกเข้าพระพุทธบาท แล้วก็มีเกวียนเทียมด้วยวัวบรรทุกสัมภาระไป คุณยายก็เดินนำหน้าเกวียนไปเรื่อย ๆ วัวเดินช้าจึงไปถึงเชิงเขาก่อนเกวียนจริง ๆ รถไฟเล็กไม่มีแล้วเพราะขาดทุน ตอนที่คุณยายไปนั้นนอกเทศกาลจึงไม่ค่อยมีคน รู้สึกเงียบดี

ตามธรรมดามีงานจะมีพ่อค้าแม่ค้ามาขายอาหาร ของเล่น ของป่า ที่ขาดไม่ได้คือคนขายเครื่องยาสมุนไพรต่าง ๆ มีต้นไม้ ท่อนไม้ แก่น เปลือกไม้ต่าง ๆ และหัวว่านต่าง ๆ ของป่าต่าง ๆ ที่ขาดไม่ได้เป็นของประจำพระพุทธบาท ก็คือ กระเช้าสีดา บุหรี่พระราม ลูกหัวล้านพันฤษี เม็ดตะกล่ำตาหนูเป็นช่อ ๆ สีดำ ๆ แดง ๆ สดสวยล่อใจเด็ก ๆ อย่างคุณยายนัก พวกพ่อค้าแม่ค้าสมุนไพรจะมาติดต่อขอซื้อเครื่องยาไปส่งในกรุงอีกต่อหนึ่ง พวกหมอยาก็จะมาหาซื้อสมุนไพรที่ต้องการไปปรุงยาขาย สระบุรีมีชื่อเสียงทางสมุนไพรมาก เพราะมีป่ามากซึ่งล้วนแต่เป็นแหล่งผลิตสมุนไพรนานาชนิด

ของฝากที่คุณยายชอบมาก ก็คือ เม็ดตะกล่ำตาหนู พันฤษีซี่ใหญ่ ๆ ดำ ๆ เพราะฤษีกินหมานั้น เมื่อยังเล็กกลัวมากจริง ๆ คิดว่าพันยักษ์ ลูกหัวล้านที่เป็นของชอบสำหรับเด็ก ๆ มากนั้น มีวิธีเล่นกันหลายอย่าง คือ เอาสีผึ้งปั้นเป็นคนแล้วเอาลูกหัวล้านนี้ติดให้เอียงหน่อยวางตั้งบนกล่องคว่ำ เคาะให้กล่องกระเทือน ๆ ให้หัวล้านชนกัน บางทีก็เอาใส่ผ้าเช็ดหน้าดึงให้ตึงสี่มุม กระตุก ๆ ให้หัวล้านชนกัน ที่เรียกความสนใจและเสียงร้องวี้ดว้าดได้มาก คือ "ไม้เช็ดก้นพระร่วง" เป็นเศษไม้นิดเดียวแต่กลิ่นของมันเหม็นคลุ้งไปหมด พวกเด็กผู้ชายชอบโยนใส่เด็กผู้หญิง ยั่วให้พวกผู้หญิงวิ่งหนี กระโดดร้องวี้ดว้าด เพราะเกลียดกลิ่นเหม็นนั้น แต่เด็กผู้ชายสนุกที่ได้แกล้ง ไม้นี้ต้องห่อกระดาษหลายชั้นจึงปกปิดกลิ่นเหม็นนี้ได้ จะล้างจะต้มอย่างไรกลิ่นก็ไม่หมด มันเหม็นในเนื้อไม้เอง ราคาชิ้นละ ๑ สตางค์

ตอนที่ไปนั้นไม่มีงานจึงต้องขอให้เปิดประตูมณฑปเป็นพิเศษ เพื่อให้คุณยายและคณะได้นมัสการปิดทองพระพุทธบาท รอยพระพุทธบาทนั้นอยู่ลึกลงไป และขอบก็กอขึ้นมาสูง คุณยายก็อยากจะขึ้นสวรรค์เหมือนกัน จึงพยายามเอื้อมลงไปปิดทองให้ถึงรอย แต่ตัวเล็กแขนก็สั้นเลยตกหัวทิ่มลงไปในรอยพระพุทธบาทนั่นเอง ต้องช่วยกันฉุดขึ้นมา หัว หน้า และผมเต็มไปด้วยทองเปลวเหลืองไปหมด พระท่านบอกว่า "นี่บุญนะที่ตกลงไปเวลาไม่มีงาน ถ้ามีงานคนแน่นมากอาจตายได้ เพราะทุก ๆ คนมุ่งจะแย่งกันปิดทองรอยพระพุทธบาททั้งนั้น" คุณยายจึงรอดตายมาได้

ปิดทองแล้วก็ไปตีระฆังที่แขวนเรียงเป็นแถวเล็กบ้าง ใหญ่บ้าง ดุ้นฟืนใหญ่และหนักจริง ๆ คุณยายต้องออกแรงยกสองมือยกฟืนขึ้นตีระฆัง ตีได้เบา ๆ ผู้ใหญ่เขาฟาดกันแรง ๆ ดังกังวานดี แต่คุณยายหมดแรงที่จะตีระฆังเพื่อให้ดังกังวานไปถึงสวรรค์ ขอแต่เพียง ๓ ใบพอ

แล้ว ที่นั่นมีโรงเจซึ่งเป็นสถานที่สำหรับผู้ไปถือศีลกินเจ ไม่กินเนื้อสัตว์และสวดมนต์ภาวนา มีผู้ไปพักพิงได้โดยไม่เสียเงิน มีข้าวต้มและกับข้าวเจร้อน ๆ ด้วย คุณยายได้กินข้าวต้มร้อน ๆ กับผักดอง รู้สึกว่าอร่อยชื่นใจจริง ๆ เพราะไปบีนบ่ายดูโน่นดูนี่เสียจนเหนื่อย จึงเจริญอาหารดี

ที่ขาดไม่ได้อีกอย่างก็คือน้อยหน่า ที่นี่ปลูกน้อยหน่ากันมาก ราคาก็ถูกด้วย คุณยายไปกำลังหน้าน้อยหน่าพอดี จึงกินแต่น้อยหน่า แล้วยังขนกลับไปบ้านอีกเป็นชะลอม ๆ น้อยหน่าต้นสาวลูกจะใหญ่ดี เนื้อหนาเม็ดน้อย ต้นแก่ ๆ เม็ดมากเนื้อน้อย แต่มันก็ผลิตเม็ดน้อยหน่ามาให้เล่นอีตักกันได้มากดี คุณยายและน้อง ๆ กินน้อยหน่าหน้าพระบาทปลิ้นเม็ดกันจนเมื่อยปากและแสบลิ้น เพื่อสะสมเม็ดไว้เล่นอีตักมาก ๆ เมื่อเล่นเสีย ก็ต้องกินน้อยหน่าผลิตเอาเม็ดมาเล่นอีตักได้อีก

ร่อนรูป

เมื่อคุณตาคุณยายยังเป็นเด็ก ๆ อยู่นั้น มีบุหรี่ฝรั่งเข้ามาขายในเมืองไทยหลายอย่าง มีแบบกระป๋องเป็นส่วนมาก บุหรี่ซิการ์ก็มี ผู้ที่สูบบุหรี่เหล่านี้ ก็ คือ พวกฝรั่งที่มาอยู่เมืองไทย หรือคนไทยที่เคยไปเรียนเมืองฝรั่งมา บุหรี่กระป๋องมีมากมายหลายชื่อ ส่วนมากทำมาจาก ประเทศอังกฤษและอเมริกา บุหรี่ซิการ์มวนโต ๆ บรรจุหีบไม้ก็มีแต่แพง วันดีคืนดี จึงจะสูบ สักมวน โดยมากจะเป็นวันงานพิเศษจริง ๆ ไม่ใช่สูบประจำวัน ส่วนบุหรี่เป็นซองไม่ค่อยมี

คุณตาเคยแอบหัดสูบบุหรี่มาแล้ว บุหรี่ฉุนทำพิษเอาคุณตาไอ สำลัก แสบคอไปหมด ทำให้เข็ดจนวันตาย คนแก่ ๆ นิยมสูบบุหรี่ตะพานโพมวนโต ๆ บุหรี่ใบตองแห้งและบุหรี่ กลีบบัว คือ ใช้กลีบบัวหรือใบตองแห้งมวนบุหรี่ต่างกระดาษ ตัวใหญ่ ๆ สีน้ำตาล ๆ ไม่ใหญ่เท่า ตะพานโพ คนไทยนิยมเรียกบุหรี่กระป๋อง หรือบุหรี่มวนเล็กว่า "ยากะแร็ต" ซึ่งเพี้ยนมาจาก "ซิกาแร็ต" ในกระป๋องบุหรี่ทุก ๆ กระป๋องจะมีรูปภาพต่าง ๆ น่าสนใจมาก วางอยู่บนบุหรี่ พอเปิดฝาก็พบรูปนี้ยาวประมาณ ๒ นิ้ว กว้างประมาณนิ้วครึ่ง กระป๋องละรูป ๆ แต่ละกระป๋อง รูปก็จะต่างกันไป แทบไม่ซ้ำกันเลย เรียกว่า "รูปยากะแร็ต"

รูปยากะแร็ตเหล่านี้เป็นที่ต้องการของเด็ก ๆ ทุกคน คุณตาอยากได้ก็ต้องคอยไปตีสนิท ติดตามคอยจ้องคุณอา คุณลุง คุณปู่ ที่กำลังถือกระป๋องบุหรี่กำลังจะเปิดใหม่ ต้องรีบปะเหลาะ ขอรูปยากะแร็ตให้ได้ รับใช้ติดตามเพื่อให้ได้รูปยากะแร็ตนี้เอามาสะสมให้ได้มากที่สุด เพราะมีการเล่นที่เรียกว่า "ร่อนรูป" กำลังเป็นที่นิยมกันในหมู่เด็กผู้ชาย คุณตาก็หัดร่อนรูป กับเขาเหมือนกัน แต่ร่อนไม่เก่ง ต้องเล่นกับเด็กขนาดเดียวกันจึงจะพอกันไปได้ เพราะไม่ค่อย รู้จักวิธีการนัก

อย่างพี่ชายใหญ่ของคุณตา คุณอาคนเล็กยังไม่หาญไปเล่นด้วยเลย เพราะพี่ชายใหญ่ ร่อนเก่ง รู้จักวิธีการร่อนอย่างใจเย็น ๆ พี่ชายใหญ่จะเลือกรูปร่อนที่เหมาะมือที่สุด ร่อนได้ไกล และแม่นยำที่สุด บังคับได้ดีที่สุด ร่อนแล้ว "แจะ" ให้ได้มากที่สุด จะกินรูปคนอื่นได้ มากที่สุด ถ้าหากรูปใบนั้นร่อนมาก ๆ ออกจะช้ำชอกอ่อนเกินไป บังคับไม่ได้แล้วต้องเลือกใบ ใหม่มาร่อนแทน ถึงเวลาถูกกินจะต้องให้รูปที่เก่า อ่อนที่สุด ที่พี่ชายไม่ต้องการแล้ว ส่วนรูป ใบดี ๆ จะถนอมไว้ต่างหาก การร่อนพี่ชายจะต้องเลือกดูทิศทางลมด้วย ถ้าทวนลมหรือลมพัดแรง

พัดรูปไปทางอื่น บังคับทิศทางไม่ได้ ต้องร่อนลองดูก่อน ถ้าไม่ดีก็จะไม่เล่นด้วย เพราะไม่ต้องการเสียรูปยากะแร็ต

พี่ชายมีรูปยากะแร็ตมากมายหีบโตทีเดียว ส่วนคุณตามีอยู่กำมือเดียวเท่านั้น แล้วก็ยังเสียคือถูกกินอยู่บ่อย ๆ อีกด้วย มีอยู่วันหนึ่งพี่ชายใหญ่เกิดใจดีเป็นพิเศษ เรียกน้องขึ้นไปแจกรูป คือ ต้องการจะจัดรูปยากะแร็ตให้มีระเบียบเรียบร้อย คือ จัดเป็นชุด ๆ หรือสำรับใบไหนที่ซ้ำหรือเก่ามากไม่ต้องการก็บริจาคให้น้อง ๆ ไปร่อนกัน

วิธีที่พี่ชายใหญ่ไปหารูปยากะแร็ตมาสะสมไว้ มีได้หลายวิธี คือ เที่ยวไปขอรูปตามบรรดาญาติที่สูบบุหรี่กระป๋องนอกบ้าน เพราะโตแล้วไปไหน ๆ ได้ตามชอบใจ ร่อนรูปที่โรงเรียน มีรูปนำโชค ร่อนที่ไหนก็ "แจะ" แล้วก็ "กิน" เรียบ อีกวิธีหนึ่ง คือ ไปแลกเปลี่ยนและหาซื้อตามงานวัด รูปเหล่านี้มีเป็นชุด ๆ สารพัดอย่าง มีชุดรถแข่ง เรือรบ เรือเดินสมุทร เครื่องบิน นก ผีเสื้อ สัตว์ป่าต่าง ๆ ดอกไม้ ที่เป็นที่นิยมมากที่สุด คือ ดาราภาพยนตร์ฮอลลีวู้ด หลังรูปเหล่านี้จะมีประวัติคำอธิบายไว้ด้วยเป็นภาษาอังกฤษ นับว่าให้ความรู้อย่างหนึ่ง แต่เด็ก ๆ อย่างคุณตาคุณยายอ่านไม่ออกต้องวานผู้ใหญ่อ่านแปลให้ฟัง ชุดหนึ่งจะตามหมายเลข บางชุดมีถึง ๑๐๐ รูป บางชุดก็มีเพียง ๕๐ รูปเท่านั้น มีบุหรี่ตราฆ้องบรรจุซองกระดาษแข็งของไทยก็มีรูปยากะแร็ตแบบไทยบ้าง คือ ภาพชุดรามเกียรติ์ ก ข เป็นต้น ภาพสุภาษิต เช่น รักดีหามจั่ว รักชั่วหามเสา เข็นครกขึ้นภูเขา ขี่ช้างจับตั๊กแตน ร้านพวกนี้จะสะสมภาพเรียงกันตามหมายเลข แล้วจัดขายเป็นชุดหรือสำรับ ๆ ถ้าใครมีอยากจะแลกทางร้านก็รับแลก แต่ต้องเป็นรูปใหม่เอี่ยม ซ้ำชอกเพราะเล่นร่อนมาแล้วไม่เอา เป็นร้านแบกะดินตามงานวัด มีตู้แบน ๆ วางไว้ให้ดู พวกนักซื้อรูปแลกรูปจะพากันไปมุงดูมาก ๆ

การเล่นร่อนรูปนี้ เด็กผู้ชายเท่านั้นจึงจะเล่นได้ เด็กผู้หญิงห้ามเล่น ถูกหาว่า "ก๋ากั่น" ผู้หญิงอย่างคุณยายจึงได้แต่มองดูเขาเล่นเท่านั้น แต่ก็อยากจะสะสมรูปกับเขาเหมือนกัน เพราะสวยดี น่าดู คุณยายคอยขอให้คุณลุง คุณอาผู้ชายช่วยอ่านให้ฟัง ทำให้รู้จักชื่อเรือเดินสมุทร นักขับรถแข่งได้ดี รูปพระองค์เจ้าพีระพงศ์กับรถแข่ง "รอมิรุส" ของท่านก็เคยมีรูปยากะแร็ตด้วย ผู้หญิงไม่มีใครสูบบุหรี่เลย ถ้าใครสูบจะถูกหาว่าเป็นผู้หญิง "คนชั่ว" ไม่มีใครอยากคบด้วย คุณอาคนเล็กของคุณยายก็ชอบเล่นร่อนรูป แต่เล่นไม่เก่งถูก "กิน" อยู่เรื่อย ๆ แต่เป็นคนใจดี ชอบเอารูปมาแจกพวกหลาน ๆ ที่ไม่ค่อยจะมีรูป รูปไหนซ้ำ ก็ให้เด็กผู้ชายเวลาเล่นรูปแล้ว

มักส่งเสียงดัง เรื่อง "แจะ" หรือไม่ "แจะ" แจะคือแตะนั่นเอง แล้วมักทะเลาะกันเรื่องรูปที่ถูกกิน ถ้ารูปดี ๆ นำโชคเจ้าของไม่ยอมให้ถูกกิน แต่จะให้อื่นแทน ผู้ชนะมักไม่ยอม อยากจะได้รูปนำโชคนั้น ส่งเสียงดัง บางทีคุณป้าแก่ ๆ หนวกหูรำคาญ เรียกเอารูปมาฉีกเสียหมด แต่เด็ก ๆ ก็รู้ทัน เอารูปเก่า ๆ ส่งให้ รูปดี ๆ ใส่กระเป๋าซ่อนเสีย

ผ้านุ่ง

เมื่อครั้งคุณตาคุณยายยังเป็นเด็ก ๆ การแต่งกายของคนไทยเราก็มีหลายอย่าง มีทั้งแบบไทย ๆ เราและมีแบบฝรั่งเข้ามาปนบ้างแล้ว แล้วแต่ใครจะนิยมแต่งอย่างไร บางคนก็แต่งกายตามสมัยนิยม แต่บางคนอย่างไรก็อย่างนั้นไม่อยากเปลี่ยนแปลง แต่ข้าราชการมีการแต่งกายแบบฝรั่งบ้าง ไทยบ้างปน ๆ กันไป

เวลาอยู่กับบ้าน พวกผู้หญิงที่อายุมาก ๆ ยังชอบนุ่งผ้าโจงกระเบนอยู่ ผ้าโจงกระเบนนี้ใช้ผ้ายาวมากตั้ง ๓ หลา เวลาอยู่กับบ้านสบาย ๆ มักนิยมนุ่งผ้าพื้นสีแก่ ๆ คือ ผ้าสีล้วน ๆ ไม่มีลายหรือดอกดวง โดยมากนิยมสีดำที่ย้อมด้วยมะเกลือ บางคนก็นุ่งสีเขียวสมอ สีกรมท่า สีอื่น ๆ ไม่นิยมเพราะฉูดฉาดและสกปรกง่าย สู้สีแก่ ๆ อย่างนี้ไม่ได้ ผ้าลายก็นิยมนุ่ง ผ้านุ่งอยู่กับบ้านไม่นิยมลงแป้ง ปล่อยให้นุ่ม ๆ อย่างนั้นเอง เวลานุ่งจึงทำให้ชายกระเบนเหี่ยว ๆ ยังไงชอบกล ไม่สวย ถ้าคนสาว ๆ หน่อย สมัยใหม่ขึ้น ก็นุ่งผ้าซิ่น บางคนเอาผ้าลายนั่นเองมาแบ่งครึ่ง หรือผ้ามีเชิงหรือเป็นริ้ว ๆ ผ้าริ้ว ๆ นี้มักมีสีสรรค์สดสวยดี เสียแต่สั้นจึงต้องมีผ้าต่อที่เอว แล้วแต่ใครจะสูงหรือเตี้ย ผ้าต่อที่เอวนี้มักใช้สีดำต่อ บางคนสูงมากผ้าต่อที่เอวก็ต้องยาวตาม ทำให้สวมเสื้อแล้วมองเห็นรอยต่อผ้าดำได้ชัดเจน

พวกผู้ชายไม่นิยมนุ่งผ้าลาย แต่มักนุ่งผ้าพื้นสีเขียวแก่ หรือสีกรมท่ากัน แต่คนแก่อ้วน ๆ บางคนชอบนุ่งโสร่งเป็นตา ๆ ใหญ่บ้างเล็กบ้าง บางคนนุ่งผ้าไหม ท่านบอกว่าลมโกรกเย็นสบายดี บางคนร้อนมากนุ่งผ้าขาวม้าเสียเลย ยิ่งสะดวกสบายใหญ่

เวลาไปนอกบ้านหรือไปทำงาน ก็เลือกนุ่งผ้าที่ใหม่ ๆ ลงแป้งแข็ง ถ้าเป็นผ้าลายก็จะใช้ผ้าลายเนื้อดี ๆ เช่น ผ้ากำมะหริด เนื้อละเอียดเป็นมัน มีเชิงใหญ่สวย สีม่วงเปลือกมังคุด สีแดงดอกเซ่ง แดงลิ้นจี่ หรือแดงตะขบไทย สีเขียวขี้ม้า เขียวสมอ สีเหลืองไพลเน่า หรือสีแดงหรือเหลืองจัด ๆ เรียกสีหมากสุก เป็นต้น คนสาว ๆ มักใช้ลายดอกใหญ่ คนสูงอายุนิยมดอกเล็ก ๆ ลงแป้งแล้วยังลงเทียนไขละลายด้วยน้ำมันก๊าด แล้วขัด ๆ ให้เรียบด้วยเบี้ยขัดผ้า แล้วยังอัดด้วยเครื่องอัดผ้านุ่งเรียกว่า "ก๊อปปี๊" นุ่งทีหนึ่งก็เสียงดัง เดินก็ดังเพราะผ้า "ลงแป้งแข็งกร่าง" นุ่งแล้วพองเป็นกลีบสวย คุณยายไม่ชอบเพราะมันแข็งน่ารำคาญ แล้วไปเล่นน้ำก็ไม่ได้ มันจะเหี่ยวหมด

ทั้งผู้ชายและผู้หญิงนิยมนุ่งผ้าม่วงไหม สีต่าง ๆ ตามชอบ ผ้าม่วงสีที่นิยมก็มีสีเทา ตะกั่วตัด สีนกพิราบ สีปูนแห้ง สีแดงลิ้นจี่ หรือสีลูกหว้า สีกะบี แต่สีแดงนุ่งไม่ได้ ถือว่าเป็นสีของเจ้า ในหลวงและเจ้านายเท่านั้นจึงจะทรงผ้าม่วงสีแดงสดได้ ส่วนสีน้ำเงินสดนั้นเป็นสีเครื่องแบบข้าราชการและครูโรงเรียน ครูผู้ชายนุ่งผ้าม่วงสีน้ำเงิน ครูผู้หญิงนุ่งซิ่นที่ทำด้วยผ้าม่วงสีน้ำเงิน ผ้าม่วงนี้เป็นผ้าไหมแพรทำส่งมาจากเมืองอินเดีย ถ้าไปงานศพก็ใช้ผ้าม่วงสีดำด้วย ผ้าม่วงที่ผู้ชายนิยมอีกอย่างมีลายเล็ก ๆ เรียก "ผ้าม่วงหางกระรอก" มีสารพัดสี คุณยายมีคุณลุงอยู่คนหนึ่ง เป็นคนแต่งตัวเก่ง นุ่งผ้าม่วงสีตามวันไปทำงาน จนเพื่อนเรียกว่า "นุ่งผ้าม่วงสีเป็นปฏิทิน" นุ่งผ้าม่วงนี้ต้องระวังมาก หางกระเบนหลุดเก่งเพราะมันลื่น ต้องพันเข็มขัดให้แน่น ๆ หลายรอบให้อยู่แน่นอน มิฉะนั้นถ้าหลุดต่อหน้าธารกำนัลจะขายหน้ามาก

คุณอาคนเล็กของคุณยายเป็นเด็กรุ่น ๆ หนุ่ม เวลามีงานก็ได้นุ่งผ้าม่วงหางกระรอก หางกระเบนหลุดไม่มีปัญญาจะเหน็บ ต้องร้องเรียกคนใช้ให้มาช่วยเหน็บ แล้วก็ชอบไปวิ่งเล่น จึงหลุดบ่อย ๆ เดือดร้อนมาก หิ้วหางกระเบนวิ่งหาคนช่วยเหน็บให้ คุณยายเองเวลานุ่งผ้าซิ่นรีบร้อนชายผ้าไม่เท่ากัน ชายผ้าด้านในแลบออกมาก็จะถูกดุว่านุ่งไม่เรียบร้อย ให้ไปนุ่งใหม่ให้เรียบร้อย ชายผ้าต้องเรียบเท่ากัน ถ้าเป็นผ้าแพรก็นุ่งยากต้องดูแล้วดูอีกกว่าจะเท่ากัน แต่ยังดีกว่านุ่งผ้าโจงกระเบนผ้าม่วงที่แสนลื่น

มีผู้ชายอยู่พวกหนึ่งนุ่งผ้าม่วงสีน้ำเงินมีเชิงเป็นเงินสวย พวกนี้เป็นพวกราชสำนัก เป็นเจ้าพนักงานเชิญกลดและพระแสงของในหลวง เป็นพระตำรวจหลวง และเป็นพวกสนม สนมนี้เป็นผู้ชายมีหน้าที่เป็นสัปเหร่อจัดการทำศพและพระศพพระเจ้าแผ่นดิน เจ้านายและข้าราชการชั้นสูง เช่น เจ้าพระยานุ่งผ้าม่วงสีน้ำเงินสวยงาม ซึ่งคุณยายกลัวนักเพราะว่าเอามือไป "จับผี" มาแล้ว จะมาจับตัวคุณยายไม่ได้ เพราะกลัวและเกลียดมือที่จับผีมาแล้วนั้น

มาตอนหลัง ๆ พวกคุณลุงคุณอานิยมนุ่งกางเกงแพรสีต่าง ๆ กันมาก ใหม่ ๆ หน่อยก็นุ่งออกนอกบ้านได้ พอเก่าไปแล้วก็นุ่งอยู่กับบ้าน กางเกงแพรนี้เย็นสบายดีเหมาะสำหรับเมืองร้อน ๆ อย่างเมืองไทย บางคนนุ่งนอนด้วย มีลวดลายในตัวสวยงามดี คุณตาเมื่อกำลังรุ่น ๆ ก็อยากจะนุ่งกางเกงแพรนอนกับเขาบ้าง ก่อนนอนคาดเข็มขัดเสียแน่นดี แต่ตื่นนอนขึ้นมาเหลือแต่เข็มขัด กางเกงแพรหลุดไปอยู่ใต้เตียง จึงไม่ได้รับอนุญาตให้นุ่งกางเกงแพรอีก จนกว่าจะโตแน่นอน เพราะกางเกงแพรมันลื่นจริง ๆ

พี่เลี้ยงของคุณป้า

ที่ท้ายบ้านมีเรือนเล็ก ๆ หลังหนึ่ง เป็นบ้านของพี่เลี้ยงเก่าแก่ของคุณป้าที่แก่มากแล้ว ทำงานไม่ไหวและตาก็มองไม่ค่อยเห็น แต่ก็ยังอดขยันไม่ได้ ชอบทำอะไรเองทุกอย่าง แล้วยังชอบทำให้คนอื่น ๆ อีกด้วย ขยันจริง ๆ ช่างเก็บช่างงำทำกับข้าวใส่บาตรทุกเช้าไปวัดทุกวันพระ ไปเองไม่ไหวก็ให้เด็กจูงไป คุณยายรักแก เพราะแกใจดี พูดก็เพราะ ให้ขนมคุณยายกินเสมอ เมื่อยังสาว แกเป็นพี่เลี้ยงของคุณป้าแล้วก็ยังเย็บเสื้อเก่งด้วย เย็บที่นอน หมอนอิง หมอนขวาน หมอนเหลี่ยม ทั้งเป็นมีช่องและไม่มีช่อง

เสื้อผ้าของคุณป้าและคนในบ้านที่หลับที่นอน เครื่องใช้ แกทำด้วยฝีมือทั้งนั้น ซ่อมแซมข้าวของใช้ในบ้านเองทั้งนั้น ไม่ยอมให้หายหกตกหล่นง่าย แกเป็นคนไม่มีลูกจึงอยู่มาด้วยกันจนเฒ่าจนแก่ และสมัครใจจะตายกับคุณป้า คนในบ้านเรียกแกว่า "ยาย"

คุณยายหรือลูกคุณป้าผ่านไปมักจะร้องเรียกเชิญให้มาเอาขนมที่ทำไว้ แกอุตส่าห์แบ่งเก็บไว้ให้ คุณป้ามักนำอาหารมาให้ แกจะต้องแบ่งไว้ถวายพระเลือกเอาแต่ที่ดี ๆ ที่เหลือไว้กินเอง ตอนเย็น ๆ ดอกพิกุลหล่นแกก็ไปเก็บดอกพิกุล คลำเก็บไปเรื่อย ๆ ทุกวัน มาร้อยพวงมาลัยถวายพระ วันรุ่งขึ้นร้อยพวงใหม่ก็เอารุ่นเก่าออกใส่กระด้งตากแดดไว้ ดอกสารภี ดอกมะลิ ดอกจำปา พวงมาลัยแกก็เอาออกมาเราะแยกมะลิไว้ทาง ดอกจำปาไว้ทาง ตากแดดเก็บไว้เป็นถุง ๆ เอาไปขายร้านเครื่องยา เอาไปทำยาหอม เพราะดอกมะลิ จำปา สารภี พิกุล เป็นยาบำรุงหัวใจ ช่วยให้หัวใจชุ่มชื่นทั้งนั้น ยาหอมจึงเข้าดอกไม้เหล่านี้มาก

เมื่อขายได้แล้วก็เอาเงินไปให้คุณป้า คุณป้าไม่ยอมรับ ให้แกเก็บไว้ใช้สอยและทำบุญ แกก็ไม่ยอม ไปซื้อผ้ามาเย็บมุ้งบ้างที่นอนบ้างให้คุณป้าและลูก ๆ ไว้ใช้ ตาแกมองไม่ค่อยเห็น แต่ก็ยังพอคลำได้ด้วยความชำนาญ แกมีเข็มเย็บผ้ามาก ๆ พอคุณยายหรือใครเดินผ่านเรือนก็วาน "ช่วยสงเคราะห์สนเข็มให้ยายหน่อยเถอะ สนให้หมดเลย" แล้วคุณยายก็สนเข็มกี่เล่ม ๆ สนให้หมด แล้วแกก็กลัดเรียงไว้เป็นตับอย่างมีระเบียบ หยิบไปใช้ทีละเล่ม ๆ จนหมด แล้วจึงร้องวานให้สนอีก แกบอกว่า "ยังพอคลำเย็บได้ แต่สนเข็มไม่เห็นแล้ว นั่งอยู่ว่าง ๆ รำคาญต้องเย็บผ้า"

บางครั้งคุณยายแวะเข้าไปทักทาย แกก็เอากระปุกกระดุมเก่าออกมาแล้วบอกว่า "ช่วยสงเคราะห์เลือกกระดุมที่เหมือน ๆ กันให้ยายสัก ๕ เม็ดเถอะแม่คู้น" ในกระปุกนั้นมีกระดุมสารพัดสีสารพัดขนาดที่เก็บสะสมเอาไว้ โดยเลาะเอามาจากเสื้อผ้าที่จะเอาไปทำผ้าขี้ริ้วเอามาเย็บใช้ใหม่อีก แกรู้ว่าใครในบ้านจะทิ้งมุ้งขาด ๆ เก่า ๆ ก็ขอไว้ทุกที แล้วเอามาซักแล้วซักอีกจนขาวผ่อง แล้วเก็บไว้เย็บผ้านวมแจกคนหรือบางทีก็เลือกเอาที่ดี ๆ ไว้ปะมุ้งหลังอื่นต่อไปสองหลังยุบเป็นหลังเดียวไม่ยอมทิ้งอะไรง่าย

แกบอกกับคุณยายว่า "ยายไม่ชอบคนมือห่างตีนห่าง อะไร ๆ ก็ทิ้งเอาใหม่ ต้องรู้จักเก็บงำจะได้มีกินมีใช้ไม่ต้องหยิบยืมหรือเป็นหนี้เขา บางคนว่ายายขี้เหนียว แต่ยายก็ไม่พึงค่อย ๆ เก็บ ๆ ไปยายก็มีเงินไปทำบุญใส่บาตร มีเงินติดกัณฑ์เทศน์ก็แล้วกัน" ต้นกล้วยข้าง ๆ เรือนเมื่อตัดเอากล้วยไปกินแล้วแกก็ให้เด็กตัดต้นมาให้บนเรือน แล้วก็แกะเป็นกาบ ๆ เอามีดฝานเป็นเส้น ๆ ตากแดดไว้เป็นแถว เก็บไว้เป็นเชือกกล้วยผูกข้าวของได้อย่างดี คนในบ้านหาเชือกที่ไหนไม่ได้ ต้องมาขอยายเป็นประจำ เพราะยายมีของสารพัด

นอกจากจะเป็นคนขยัน พูดเพราะแล้ว ยังชอบกินอะไรแปลกตามประสาคนแก่ที่ตอนคุณยายเป็นเด็กรู้สึกว่าน่าทึ่งมาก คือ กินข้าวกับมะม่วง หรือมังคุด เอาข้าวมาผัดกับน้ำมันคือใส่กระเทียมทุบ ๆ ใส่น้ำปลานิดหน่อยกินกับมะม่วงสุก ๆ แกกินอย่างเอร็ดอร่อย เพราะมะม่วงนิ่มดีคนแก่ไม่มีฟันจึงชอบกิน บางครั้งแกชวนคุณยายให้เข้าร่วมวงด้วย "ลองซิคะคุณหนู กินตามประสาคนแก่ ข้าวกับมังคุดกับมะม่วง" คุณยายรู้สึกว่าอร่อยจริง ๆ แตกต่างไปจากข้าวเหนียวมะม่วง แกบอกว่า "ถ้าได้กินมังคุดกับไข่จาระเม็ดยิ่งวิเศษเลย แต่ไม่มียายก็กินกับมังคุดก็อร่อยพอแล้ว"

ผลไม้อีกอย่างที่แกชอบ คือขนุนละมุด ใครไปตลาดเจอขนุนละมุดก็มักจะซื้อมาฝากเสมอ ขนุนนี้ราคาถูกเพราะเละ แกะเป็นยวง ๆ ไม่ได้ แต่รสหวานแหลมดี ยายแกฟันไม่มีแก้มจึงบุ๋ม แล้วดูดขนุนละมุดดังปุ๊บ ลงคอไปแล้ว ดูแล้วหัวเราะทั้งคนกินและคนดู

คุณยายมาเที่ยวเรือนเล็กท้ายบ้านนี้แล้วสบายใจมาก บ้านก็สะอาด พื้นกระดานขัดเสียขาว ข้าวของใช้ก็ขัดถูจนสะอาดเอี่ยม จนคุณยายไม่กล้าเข้าไปทำพื้นสกปรก ผ้าเช็ดเท้าที่วางหน้าประตูก็ทำด้วยเศษผ้าต่อ ๆ กัน ผ้าห่มนอนก็ทำด้วยเศษผ้าต่อ ๆ กันด้วยผ้าสารพัดสี ที่ขอมาจากร้านตัดเสื้อ คุณยายได้ความรู้และความสุขใจมาก

ทางมะพร้าว

เมื่อครั้งคุณตาคุณยายยังเด็ก ๆ อยู่นั้น ของเล่นสำหรับเด็ก ๆ ไม่ค่อยจะมีอะไรให้เล่นกันมากนัก ฉะนั้นเมื่อมีอะไรที่พอจะเล่นได้ หรือรู้สึกว่าแปลกกว่าที่มีอยู่เดิม จึงรู้สึกว่าชอบและน่าเล่นน่าสนใจไปหมด เมื่อจะออกพรรษาผู้ใหญ่มักจะเตรียมอาหารไว้สำหรับงานออกพรรษา ซึ่งมีการตักบาตรเทโว มีข้าวต้มลูกโยน ที่เป็นข้าวเหนียวห่อด้วยทางมะพร้าวอ่อนเป็นส่วนใหญ่

ก่อนจะถึงวันตักบาตรเทโว ก็จะต้องเตรียมหาทางมะพร้าวที่ยังอ่อนอยู่ใบสีค่อนข้างขาวมาเตรียมไว้มาก ๆ ให้พอกับข้าวเหนียวที่จะทำ แม่ครัวของคุณยายนั้นมีญาติมาจากบ้านนอกมาค้างอยู่ด้วย ช่วยด้วยอีกแรงหนึ่ง นอกจากเอาทางมะพร้าวมาห่อแบบม้วนพับไปพับมาให้เป็นลูกกลมอย่างทุกปีแล้ว แกมีฝีมือในทางจักสานอยู่บ้าง จึงสานลูกตะกร้อด้วยทางมะพร้าวอ่อนใส่ข้าวเหนียวแล้วปล่อยหางไว้หน่อยสำหรับหิ้วได้ แกเล่าว่า "ตักบาตรเทโวนี้การที่ทำข้าวต้มลูกโยนใส่บาตร เพราะพระพุทธเจ้าทรงมารับบาตรเอง ใคร ๆ ก็อยากจะใส่บาตรพระพุทธเจ้า คนมากมายเข้าไม่ถึง จึงคิดทำข้าวต้มลูกโยน เพื่อที่จะได้โยนไปได้ไกลและจะได้ใส่ถึงบาตรของพระพุทธเจ้าได้ ข้าวต้มจึงมีหางปล่อยไว้ให้ถือหน่อยหนึ่ง" ปีหนึ่งนอกจากมีข้าวต้มลูกโยนเป็นลูกตะกร้อแล้ว แกยังสานปลาตะเพียนด้วยใบมะพร้าวอ่อนนี้ใส่ข้าวเหนียวแล้วนึ่ง ทำให้แปลกเด็ก ๆ อย่างคุณยายพากันชอบอกชอบใจ เพราะไม่เคยมีใครทำมาก่อน พากันแย่งเป็นเจ้าของแต่ก็ได้รับแจกทั่วถึงกัน

ทางมะพร้าวอ่อน ๆ นี้ทำอะไร ๆ ได้หลายอย่าง ในงานบวชนาคมักใช้มาประดิษฐ์เป็นกรวย สำหรับถวายอุปฌาย์ที่จะเป็นผู้บวชให้ ถ้าหาดอกลำเจียกได้ก็ใช้ดอกลำเจียกแทนกลิ่นหอมมากแต่หายาก จึงนิยมใช้ทางมะพร้าวกันมากกว่า ญาติของแม่ครัวคนนี้ เมื่อระหว่างที่มาพักอยู่บ้านคุณยาย ก็ทำโน่นทำนี่ด้วยทางมะพร้าวที่เหลือจากการทำข้าวต้มลูกโยน แกสานตะกร้อให้คุณยายและน้อง ๆ สานปลาตะเพียนด้วยใบมะพร้าว และยังสานนกมีลูกล้อให้ด้วย ๒ ล้อ "แต่ต้องใช้ทางมะพร้าวแก่ ๆ หรือใบลานจึงแข็งแรงทนทาน" แกให้น้องลากนกเล่น นอกจากนี้ยังสานตัวตั๊กแตนตำข้าวให้คุณยายและน้อง ๆ ผูกติดกับก้านมะพร้าวถือเล่นอีก ตั๊กแตนนี้ปีกของมันใช้ทางมะพร้าว แต่ลำตัวต้องใช้ใบตองช่วยด้วย เหมือนตั๊กแตนจริง ๆ มาก

ของเหล่านี้เป็นของสด สานดูเล่นไม่กี่วันก็เหี่ยวต้องทิ้งไป เก็บไว้ไม่ได้นาน คุณยายพยายามหัดสานปลาตะเพียนด้วย มักลืมบ่อย ๆ สานแล้วสลับไม่ถูกจึงพาให้เสียได้ แต่เป็นปลาตะเพียนเพียงครึ่งตัว แลดูเป็นปลาเหมือนกันแต่ไม่สวย ปล่อยหางให้ไขว้กันเท่านั้น สู้ปลาตะเพียนเต็มตัวที่ต่อหางเอาหน่อยไม่ได้ ตะกร้อนั้นไม่สู้ยาก เด็ก ๆ ก็พอทำได้ แต่แรกก็สานข้างในแล้วค่อย ๆ ม้วน ๆ เพิ่มอีกหลาย ๆ ชั้นเป็นตะกร้อกลม ๆ ตันและหนัก ม้วนจนสุดทางมะพร้าวก็พอดีใบหนึ่ง

ใบมะพร้าวแก่ ๆ ก็ใช้ทำประโยชน์ได้หลายอย่าง นอกจากสานอะไร ๆ ได้หลายอย่างแล้ว อย่างสานตะกร้า กระเป๋าใส่อะไรให้เด็ก ๆ เล่น ยังใช้มุงหลังคาชั่วคราวได้ดีแทนจากอย่างที่บ้านของคุณตามีงานออกร้านวันเกิดคุณปู่ มีการออกร้านอาหารเป็นแถว ๆ ก็ใช้ทางมะพร้าวนี้มุงหลังคาตกแต่งเสาโดยผูกกับไม้ไผ่ ก็ได้ร้านที่สวยงามพอใช้ เมื่อเสร็จงานแล้วพวกเด็ก ๆ ก็ถือโอกาสใช้เล่นเป็นบ้านอยู่อาศัยตั้งครอบครัวกันได้อีกหลายวัน จนกว่ามันจะเหี่ยวไป เมื่อจะรื้อทิ้งผู้ใหญ่ก็ยังไม่ให้ทิ้งทันที สั่งให้เหลาเอาใบออกเสียเอาก้านเก็บไว้รวบรวมทำไม้กวาดทางมะพร้าว และทำไม้กลัดไว้ใช้อีกด้วย ไม้กลัดทางมะพร้าวนี้ใช้ได้ดีไม่แพ้ไม้ไผ่

เวลาให้ไปตัดทางมะพร้าว ผู้ใหญ่จะสั่งให้ตัดเฉลี่ย ๆ กันหลาย ๆ ต้น ไม่ให้ตัดรวมกันอยู่ต้นเดียว เดี๋ยวจะทำให้ต้นมะพร้าวตาย เพราะงอกใบไม่ทัน บ้านใหญ่ ๆ มักปลูกมะพร้าวไว้หลาย ๆ ต้นเพื่อเอาลูกแก่ ๆ มาทำกับข้าวหรือขนม และใช้ใบของมันด้วย

ตั๊กแตนที่ญาติของแม่ครัวทำให้นี้ น้องคนเล็กของคุณยายโปรดปรานมาก ถือไว้ตลอดเวลาวางไม่ได้ แม้แต่จะนอนก็ไม่ยอมวาง ต้องถืออยู่ในมือตลอดเวลา พี่เลี้ยงจะเอาไปเสียบติดกับมุ้งไว้ให้ดูก็ไม่ยอม จึงต้องนอนหลับไปกับตั๊กแตนนี้ พอหลับจึงดึงออกจากมือได้ พอตื่นเช้าก็ถามหาตั๊กแตนก่อนอื่น

ผ้าแถบ

เมื่อสมัยคุณยายยังเป็นเด็ก ๆ อยู่นั้น เนื่องจากเมืองไทยเป็นเมืองร้อน การแต่งกายจึงแต่งด้วยผ้าบาง ๆ ห่มน้อย ๆ คุณยายเป็นเด็ก ๆ ก็ใส่เสื้อคอกลมหรือที่เรียกว่าคอกระเช้า ถ้าสาวหน่อยแล้วถักลูกไม้เป็น เขาก็ถักลูกไม้ลายสวย ๆ กว้างหน่อยเป็นคอเสื้อ คุณยายนั้นยังถักเป็นคอเสื้อไม่สำเร็จ เป็นแต่ตารางบูด ๆ เบี้ยว ๆ คดเคี้ยวและดำไปด้วยขี้มือ ใช้ทำอะไรไม่ได้ เลาะแล้วเลาะอีกไม่รู้จักสิ้นสุด จึงต้องใส่เสื้อคอกระเช้าไปพลาง ๆ ก่อน

ส่วนคุณแม่ คุณป้าต่าง ๆ นั้น เวลาอยู่กับบ้านหน้าร้อน ๆ ชอบห่มผ้าแถบกันนัก มันช่างสบายใจดี โดยมากอยู่กับบ้านก็ห่มสีขาวหรือที่มีดอกห่าง ๆ เล็ก ๆ น่าเอ็นดู คุณยายนั้นประหลาดใจว่าคนผู้ใหญ่นั้นเขาห่มผ้าแถบกันได้อย่างไร จึงแน่นหนาไม่มีการหลุดทั้ง ๆ ที่ทำงานออกสารพัด เข็มกลัดก็ไม่ได้กลัดนาน ๆ จึงจะขยับห่มใหม่สักที นอนได้ตลอดคืนห่มผ้าไม่หลุดเลย ถ้าเป็นคุณยายละก็คงหลุดลุ่ยกันตลอดวันทีเดียว ทั้ง ๆ ที่กลัดเข็มกลัดซ่อนปลายเอาไว้ด้วย

ผ้าแถบนี้คุณย่าของคุณยายบอกว่า "มันใช้ได้สารพัดประโยชน์เท่า ๆ กับผ้าขาวม้าของผู้ชายทีเดียว เสียแต่ว่าผืนมันเล็กกว่า" มิน่าเล่าเวลาคุณย่ากินหมากแล้วทำท่าจะหยดล้วงผ้าเช็ดปากสีแดง ๆ จากเชี่ยนหมากไม่ทัน เลยต้องคว้าชายผ้าแถบเช็ดไปพลางก่อน แต่ไม่ชอบทำ แต่แม่ครัวคนที่ทำกับข้าวเก่งของคุณย่าน่ะ ใช้เป็นผ้าเช็ดปากทีเดียวละ เพราะแกมัวแต่วุ่นอยู่กับกะทะและหม้อแกง ไม่มีเวลาจะวิ่งหาผ้าเช็ดปากได้ เดี๋ยวกับข้าวจะไหม้หมด ผ้าแถบของแกจึงสีตุ่น ๆ ขาวแก่ ๆ และเป็นดวง ๆ แกจึงชอบผ้าแถบตาสีดำ ๆ แม่ลูกอ่อนก็อาศัยผ้าแถบนี่ละเช็ดปากลูกเวลากินข้าวกับกล้วย เป็นอันว่าใช้ได้ทั้งแม่และลูก พอลูกคลานได้กำลังซน ๆ จะตกบันไดเสียเรื่อย แม่ก็เอาผ้าแถบนี่ละผูกขาลูกติดไว้กับลูกกรงบ้าง ขาตู้ ขาโต๊ะหรือขาเตียง ปล่อยให้คลานเล่นอยู่แถวนั้น ทั้งคุณตาและคุณยายก็เคยถูกผูกขาด้วยผ้าแถบมาแล้ว บางทีก็หลับปุ๋ยอยู่ที่นั่นเอง เวลายุงหรือแมลงวันมารบกวน ก็เอาชายผ้าแถบนั่นเหละโบกปัดไล่ยุงแล้วยังได้ลมโชยด้วย

เมื่อตอนคุณยายหัดว่ายน้ำ คุณป้าเอาผ้าแถบผูกต่อกันเข้าแล้วผูกกับอก คุณป้าอยู่บนสะพานน้ำแล้วก็คอยชักบ้างกระตุกบ้าง หย่อนบ้าง เดินอยู่บนสะพาน คุณยายต้องหัดวายน้ำตามตำราของคุณป้า กินน้ำเข้าไปมากโขอยู่ แต่จนแล้วจนรอดคุณยายก็ว่ายน้ำไม่เป็น ผ้าแถบนี้ยาวถึง ๒ หลาจึงใช้ประโยชน์ได้มาก ผูกของได้สารพัดแทนเชือก ถ้าสั้นไปก็สองผืนผูกต่อกัน

คุณย่าของคุณยายยังเล่าว่า "ผ้าแถบนี้เวลาผู้หญิงคลอดลูกสำคัญนัก ใช้ประโยชน์ได้ดีมาก เวลาแม่เจ็บท้องมากชาวบ้านมักใช้ผ้าแถบนี้ผูกโยงกับขื่อบ้าง ลูกกรงเตียงบ้างให้แม่ฉุดไว้ เพื่อคลายความเจ็บปวด เมื่อคลอดแล้ว ก็ยังใช้พันท้องให้แน่น ๆ ไม่ให้ท้องป่องหรือท้องยุ้ย เมื่อลูกกินนมแล้ว ต้องการให้ลูกหย่านม ก็ใช้ผ้าแถบนี้อีก พันอกให้แน่น ๆ แก้ปวดและน้ำนมคัด" คุณยายจึงคิดว่ามันใช้ได้สารพัดประโยชน์จริง ๆ เมื่อคุณยายโตขึ้นและแต่งงานแล้ว

หน้าร้อนห่มผ้าแถบผืนเดียวสบายใจ อาบน้ำแล้วก็ประแป้งด้วยน้ำอบไทย ห่มผ้าแถบช่างชื่นใจจริง ๆ ไม่เปลืองผ้า ไม่ต้องเย็บตะเข็บ เพียงแต่เย็บริม ๆ เสียหน่อยเท่านั้น ถ้าอากาศร้อนนักก็เอาชายผ้าแถบนี้ยกขึ้นโบกลมเสียหน่อย ผ้าแถบนี้แคบผูกเป็นเปลให้ลูกนอนไม่ได้ เพราะไม่กว้างเท่าผ้าขาวม้า จึงใช้เพียงเป็นเชือกผูกเปลลูกได้ ผูกมัดข้าวของได้แข็งแรงดี แล้วบางคนยังคิดสั้นใช้ผ้าแถบนี้ผูกคอตายได้อีกด้วย ผ้าแถบเก่า ๆ แล้วเอามาฉีกเป็นเส้นเล็ก ๆ ไว้ผูกหมุ้งบ้าง เชือกไกวเปลลูกบ้างได้อีก

ผ้าแถบนี้นิยมใช้ห่มกันแต่ภายในบ้าน ถ้าจะไปธุระไหนก็สวมเสื้อ แต่คนแก่ ๆ มักไม่คิดถึงเรื่องนี้ ไปแถวใกล้ ๆ บ้านก็ยังใช้อยู่ ไปตลาดก็พอได้ แต่แม่ค้าในตลาดบางคนยังนิยมใช้ผ้าแถบกันอยู่ โดยเฉพาะคนอ้วน ๆ ขี้ร้อน ชอบใช้ผ้าแถบนัก

เข้าวัง

คุณยายเล่าว่า เมื่อคุณยายจะมีโอกาสไปเข้าเฝ้าเจ้านายในวังหลวงนั้น คุณยายตื่นเต้นมากเพราะไม่เคยเห็นมาก่อนเลย เคยแต่ได้ยินเขาเล่าว่าสนุกนักหนา ใครมีลูกสาวก็มักส่งตัวไปฝากหรือที่เรียกว่า "ถวายตัว" เป็นข้าหลวงของเจ้านายฝ่ายใน คือ เจ้านายผู้หญิง เพื่อจะได้ไปฝึกหัดอบรมกิริยามรรยาทให้เรียบร้อย ไปฝึกหัดวิชาการฝีมือต่าง ๆ เพื่อให้เป็นกุลสตรี เพราะในวังหลวงสมัยนั้นเปรียบเหมือนโรงเรียนการเรือนของเด็กผู้หญิงทีเดียว ใครมาจากในวังก็มีหน้ามีตา

ก่อนจะพาเข้าวัง คุณยายก็ถูกกำชับแล้วกำชับอีกให้ระวังกิริยามารยาทให้เรียบร้อยที่สุด เวลาจะเข้าประตูวังชั้นในห้ามเหยียบธรณีประตูเป็นอันขาด ต้องเดินข้ามไป ถ้าเหยียบเข้าละก็ จะต้องก้มลงกราบธรณีประตู เพราะมีคนโดนกราบมากันแล้วหลายคน

เมื่อถึงเวลาคุณยายก็เข้าไปในวังกับคุณแม่ ต้องผ่านทหารยามข้างนอกเข้าไป ผ่านพระราชวังชั้นนอก ซึ่งเป็นเขตของผู้ชาย จึงพบแต่พวกผู้ชายส่วนมาก จะเข้าไปในวังนั้นจะต้องแต่งตัวเรียบร้อยใส่รองเท้าแตะไม่ได้ ถ้าใส่อยู่ก็ต้องหิ้วรองเท้าเข้าไป ผู้ชายต้องใส่เสื้อขัดกระดุมให้เรียบร้อย จะเดินแบะอกหราไม่ได้ ต้องให้ความเคารพต่อสถานที่อยู่ คือ พระบรมมหาราชวังของพระเจ้าแผ่นดิน ถ้าใครถูกจับได้ว่าแต่งตัวไม่เรียบร้อยและเดินผ่านพระเจ้าอยู่หัวไปจะถูกจับเฆี่ยน ซึ่งกฎอันนี้เรียกว่า "กฎมณเฑียรบาล" แปลว่ากฎของวัง ใคร ๆ ก็เกรงกลัวนัก

คุณยายเดินมองดูพระที่นั่งต่าง ๆ มีพระที่นั่งจักรีที่ทรงสร้างขึ้นใหม่ ใหญ่โตมาก พระที่นั่งดุสิตฯ พระที่นั่งอัมรินทรฯ พระที่นั่งบรมพิมานที่เป็นแบบฝรั่ง ถนนและลานในพระบรมมหาราชวังปูด้วยหินทั้งหมด มีต้นตะโกดัดอยู่ในกระถางอย่างสวยงามตั้งอยู่เป็นระยะ คุณยายชมพลาง ก็คิดว่าเราเข้ามาในนี้จะได้มีโอกาสเข้าเฝ้าพระเจ้าอยู่หัวด้วยหรือเปล่านะ คุณยายเดินตามคุณแม่มาถึงประตูชั้นในซึ่งมียามประตูเป็นผู้หญิงตัวใหญ่เรียกว่า "โขลน" คุณแม่ก็สั่งกำชับเรื่องธรณีประตู และธรณีประตูวังนี้ช่างใหญ่มาก คุณยายก็ระวังอย่างมากที่จะไม่เหยียบ แต่สะดุดเอาธรณีหกล้มไปเลย เพราะความตื่นเต้น

ภายในวังชั้นในเป็นที่อยู่ของเจ้านายฝ่ายในและพวกผู้หญิง ผู้ชายจะเข้าไปไม่ได้ นอกจากพระเจ้าอยู่หัวเท่านั้น เจ้าหน้าที่ทุกคนเป็นผู้หญิง เรียกว่า "เจ้าพนักงานฝ่ายใน" ส่วนตำรวจหญิงเรียกว่า "โขลน" ในวังชั้นในนี้มีตำหนักต่างๆ สร้างเป็นแถวยาว มีถนนแคบๆ ปูด้วยหิน เลี้ยวไปเลี้ยวมา ตำหนักเป็นตึกสองชั้นบ้าง สามชั้นบ้าง ใต้ถุนสูงขนานไปตามถนน มีผู้คนเดินขวักไขว่ เป็นบรรดาข้าหลวงของเจ้านายต่าง ๆ เด็กก็มี ผู้ใหญ่ก็มี แต่เป็นผู้หญิงทั้งนั้น แลดูเหมือนเมืองแม่ม่ายซึ่งเต็มไปด้วยผู้หญิงล้วน ๆ

เมื่อถึงตำหนักแล้วคุณแม่และคุณยายก็นั่งรออยู่ข้างล่าง มีข้าหลวงเข้าไปกราบทูลเจ้านายเรียกว่า "เสด็จ" ให้ทรงทราบว่าคุณแม่จะขอเฝ้า เจ้านายก็เป็นผู้หญิงเรานี่เอง แต่มีสง่าราศีมาก คุณยายก็กราบอย่างงามที่สุดในชีวิต และนั่งหมอบอยู่อย่างนั้น เพราะคุณแม่สอนมา ฟังคุณแม่คุยกับเสด็จจนรู้สึกเมื่อย เพราะไม่เคยนั่นเอง คุณแม่ทูลขอถวายตัวคุณยายเพื่อเข้ามาฝึกหัดมรรยาทสักพักหนึ่งระหว่างโรงเรียนปิด พอให้เข้าเจ้าเข้านายได้ และก็ทรงยินดีต้อนรับไว้

เมื่อทูลลากลับออกมาถึงประตูชั้นนอก โชคของคุณยายดี สมเด็จพระเจ้าอยู่หัวเสด็จลงพอดี คุณยายจึงได้เข้าเฝ้าอย่างใกล้ชิดเต็มตาทีเดียว เมื่อพระเจ้าอยู่หัวเสด็จ ทุกคนก็จะรีบนั่งลงหมอบกับพื้นทันที พื้นเป็นหินปูตลอดเสื่อผ้าจึงไม่เปื้อน เมื่อทรงพบคนที่ทรงรู้จักก็ทรงทักทายด้วยอย่างไม่ถือพระองค์ จนเสด็จผ่านไปจึงลุกขึ้นเดินต่อไปได้ วันนั้นนับว่าเป็นบุญตาและบุญหูของคุณยายทีเดียวที่ได้เข้าเฝ้าพระเจ้าอยู่หัวและได้ยินพระสุรเสียงอย่างชัดเจน

ชาววัง

อีกราวอาทิตย์หนึ่งคุณยายก็ได้เข้ามาอยู่ในวัง เสด็จทรงมอบหมายให้ข้าหลวงสาว ๆ คนหนึ่งเป็นพี่เลี้ยงอบรมคุณยาย และจัดมอบหน้าที่ให้ทำ ตอนเช้าคุณยายต้องฝึกหัดหมอบคลาน คุณยายหัดคลานเข่าท่าต่าง ๆ คลานธรรมดา คลานถือของ มีถ้วยน้ำใส่ถาดมา คลานไปด้วยเข่าโดยไม่ให้น้ำหกเลย หัดกราบทุก ๆ วัน วันแรก ๆ หัวเข่าของคุณยายระบมไปหมด นอนก็เจ็บระบมตลอดคืน แต่วันหลัง ๆ หายไป คุณยายสอบถามคนอื่น ๆ ก็บอกว่าอย่างนี้ทุกคน นาน ๆ ไปหัวเข่าก็ด้านไปเอง

คุณยายต้องเรียนรู้ราชาศัพท์ พูดให้ถูกต้อง เลิกหัดหมอบคลานแล้ว เวลากลางวันก็มาช่วยพนักงานภูษา คือ ข้าหลวงซักรีด พับฉลองพระองค์ด้วย ผ้าลายลงแป้งแข็งแล้วขัดด้วยหอยเบี้ยขัดผ้า รีด ๆ จนเรียบเป็นมันรีดแล้วรีดอีกแล้วอัดด้วยเครื่องอัดผ้าให้เรียบ ผ้าแพรสไบก็จับจีบให้เท่า ๆ กันแล้วมัดด้วยเชือกหัวและท้าย แล้วเก็บใส่หีบไว้ คุณยายสังเกตว่าผ้าแพรเหล่านี้หอมฟุ้งทีเดียว เขาต้องมีวิธีทำ ใช้ใบเตย อบเชย ลูกซัดและชะลูด ต้มน้ำ เอาผ้าที่ซักเสร็จเรียบร้อยแล้วลงชุบน้ำหอมเหล่านี้ มีผ้าแพรสไบ ผ้าแพรเพลาะเป็นต้น แล้วตากแห้งพับเก็บใส่หีบกลิ่นจะได้ไม่หนีหมด

คุณยายมาอยู่ในวังก็ต้องแต่งตัวอย่างชาววัง คือ ใส่สีตามวัน วันจันทร์คนในวังจะนุ่งสีเหลือง หรือห่มเหลืองหมดทุกคน วันอังคารก็ห่มชมพูกันหมดมักนุ่งน้ำเงิน วันพุธก็นุ่งเขียวห่มแดง หรือนุ่งแดงห่มเขียว วันพฤหัสนุ่งน้ำเงินห่มแสดหรือสีจำปา วันศุกร์นุ่งน้ำเงินหรือห่มน้ำเงินกันหมด วันเสาร์สีม่วงหมด คุณยายยังเป็นเด็กยังไม่ได้ห่มผ้า ใส่แต่เสื้อคอกลมมีริบบิ้นร้อย แต่ต้องนุ่งผ้าสีตามวันเหมือนกัน

คุณยายว่างเวลาบ่าย เสด็จบรรทมตอนบ่าย คุณยายก็ได้มีโอกาสออกไปเที่ยวในบริเวณวังชั้นใน ที่ในวังมีร้านขายของด้วย เจ้านายทรงออกร้านเองในนั้น มีร้านขายอาหารขายตุ๊กตาชาววัง คุณยายซื้อมาหลายตัว มีละครแท่นเล็ก ๆ ขายด้วย คุณยายอยู่ในวังก็สุขสบายดีเพราะคุณยายไม่เป็นคนแก่นแก้วอะไร จึงไม่เป็นที่หนักใจของผู้ใหญ่นัก ข้าหลวงของเสด็จที่อยู่ด้วยกับคุณยายเล่าว่า ที่ในนี้ต้องเป็นระเบียบมาก ใครจะตากเสื้อผ้าไว้เกะกะไม่ได้

กรมวังจะมาตรวจ ถ้าพบใครตากผ้าไว้เกะกะ จับได้ว่าเป็นผ้าของใครจะโดนเฆี่ยน โขลนเป็นคนเฆี่ยน

ตอนเย็นเมื่อถึงเวลาเสวย คุณยายต้องมีหน้าที่อยู่งานด้วย คือ เป็นคนพัดด้วยพัดขนนกอันใหญ่ คุณยายต้องหัดพัด โบกช้าๆ เป็นจังหวะ เมื่อยมือขวาก็เปลี่ยนเป็นมือซ้ายจนกว่าจะเสวยเสร็จ ระหว่างเสวยพวกข้าหลวงก็มาหมอบบ้างนั่งบ้างพร้อมหน้าพร้อมตากัน และทรงคุยด้วยระหว่างเสวย ให้พวกเด็กที่มาฝึกหัดถวายของ เป็นการซ้อมใหญ่ คุณยายก็ต้องซ้อมให้ดูเหมือนกัน และทรงไต่ถามสารทุกข์ทุกๆ คนทั่วถึง

คุณยายอยู่ในวังก็ได้ความรู้หลายอย่าง มีการสอนทำบายศรี ใช้ใบตองมาทำเป็นกรวยและพับแล้วเย็บสวยมาก เสียบด้วยดอกไม้สลับสีสวยงาม มีแมงดา ใช้ข้าวปากหม้อ คือข้าวที่ยังไม่มีใครตักเลยใส่ในกรวย จัดลงในชามเบญจรงค์สวยงามมาก เรียกว่า "บายศรีปากชาม" คุณยายยังเด็กมาก ไม่ได้หัด เพียงแต่ดูๆ เขาทำ คุณยายได้แต่ช่วยปลิดดอกไม้คัดเลือกดอกไม้ให้เป็นขนาดๆ เท่านั้น แต่คุณยายได้เคยหัดร้อยตัวหนูเกาะกิ่งไม้ ซึ่งเด็กพอทำได้

คุณยายเคยถูกจับอาบน้ำครั้งใหญ่ ขัดผิวด้วยส้มมะขามเปียกกับขมิ้นจนแสบไปหมด ส้มมะขามช่วยให้ผิวสะอาด ขมิ้นรักษาผิวหนัง พวกชาววังจึงเนื้อเหลืองและแก่ช้า เนื้อหนังไม่ค่อยย่นและผิวสวย อย่างน้อยก็ต้องลงขมิ้นส้มมะขามอาทิตย์ละครั้ง พวกที่ไว้จุกต้องโกนต้องกันทุกๆ อาทิตย์ จะได้ไม่น่าเกลียด

พวกชาววังมีเวลามาก จะกินอาหารก็ต้องประดิษฐ์กันอย่างสวยงามไปหมดทุกอย่าง ผักก็ต้องสลักอย่างวิจิตร จัดแต่งกันอย่างงดงาม อาหารก็ต้องจัดให้มีทุกรสในมื้อหนึ่งๆ เค็ม เปรี้ยว หวาน มัน เผ็ดและต้องจัดให้มีสีสลับกันให้น่ารับประทาน ทุกอย่างต้องหั่นซอยตัดเป็นชิ้นเป็นคำกันอย่างประณีตบรรจงทั้งนั้น ผลไม้ทุกอย่างก็ต้องคว้านเม็ด ปอกเปลือก จัดให้อย่างสวยงามพร้อมที่จะหยิบใส่ปากได้ทันที คุณยายก็ต้องมาเป็นลูกมือหั่นโน่นหั่นนี่ แล้วแต่ผู้ใหญ่จะใช้ เพื่อให้เรารู้จักงาน เมื่อออกจากวังไปแล้วคุณยายก็ได้วิชาติดตัวไปหลายอย่างเหมือนกัน

หมอยา

เมื่อคุณยายยังเป็นเด็ก ๆ นั้น ถึงแม้จะกินยายากเย็นอย่างไรก็ตาม แต่ชอบกินยาหอมและยาอุทัยที่หอมชื่นใจเท่านั้น แล้วชอบเป็นเจ้ากี้เจ้าการหายาให้คนอื่นกิน เพราะอยากจะเป็นหมอรักษาคนไข้ให้หายเจ็บป่วย คุณยายมีคุณปู่อยู่คนหนึ่ง เป็นหมอยามีชื่อเสียงมาก คุณยายรักและชอบไปหานัก เวลาคุณแม่จะไปซื้อยาหอมกับคุณปู่นี้ คุณยายมักขอติดตามไปด้วยเสมอ

ที่บ้านของคุณปู่นั้นบางครั้งยังไม่ทันจะเข้าบ้านก็ได้กลิ่นหอมชื่นใจของยาหอมแล้ว พอเข้าไปก็หอมฟุ้งทีเดียว คุณยายต้องฉวยโอกาสนี้สูดกลิ่นหอมนี้ให้เต็มปอด เพราะตรงกับเวลาที่คุณปู่กำลังบดยาอยู่พอดี คุณปู่บอกว่า "เอ้า สูดให้เต็มที่เลยหลาน" คุณยายก็สูดเอาให้เต็มที่จริง ๆ

บ้านของคุณปู่เป็นร้านแกมบ้าน มีขวดโหลยาผงและยาเม็ดที่ปั้นแล้วเรียงเป็นแถวบนชั้นเต็มไปหมด ทุกขวดมีป้ายบอกชื่อยาไว้ด้วย มีกระสอบเครื่องยาแห้งวางเต็มไปหมด มีลิ้นชักเป็นแผงสูงเกือบจดเพดาน ตามลิ้นชักทุก ๆ อันเขียนชื่อตัวยาสมุนไพรบอกไว้อย่างชัดเจน ในลิ้นชักก็แบ่งเป็นช่อง ๆ สำหรับใส่เครื่องยาได้หลาย ๆ อย่างอีกด้วย มีรางเหล็กรูปโค้งคล้ายพระจันทร์ มีลูกกลิ้งเหล็กแบน ๆ มีด้ามไม้ยื่นออกมาสำหรับใช้มือจับหรือเอาเท้าเหยียบสองข้าง ลูกศิษย์กำลังยืนบนด้ามลูกกลิ้งเกาะข้างฝาแล้วกลิ้งไปกลิ้งมาอยู่ มีกระด้งตะแกรงสำหรับตากยา วางซ้อนกันเป็นตั้ง

เมื่อมีคนไข้มาเจียดยา เครื่องยานี้ต้องชั่งน้ำหนักเป็น บาท สลึงและเฟื้อง จึงมีตาชั่งไว้ด้วย บางคนนำตำรามาด้วย ลูกศิษย์ก็จะเปิดออกอ่านดูแล้วก็หยิบเครื่องยาตามตำรานั้นชั่งให้แล้วก็ใส่หม้อดิน เสร็จแล้วเอาผ้าขาวปิดฝาหม้อเปิดช่องให้รินน้ำนิดหนึ่ง ถ้าเป็นยาที่สำเร็จแล้วก็นับเม็ดห่อด้วยใบชี้แจงเฉพาะยานั้น ๆ ให้ไป ยาผงก็เอาช้อนตักห่อให้ ยาบางอย่างปิดทองคำเปลวด้วย เช่น ยาหอมและยาแสงหมึกที่ราคาแพง

คุณปู่มีอารมณ์ดีเสมอ ชอบล้อคุณยายว่า "ชอบให้คนอื่นเขากินยานัก แต่ตัวเองกินยายากต้องจับกรอกกันเทียว" คุณยายได้แต่ยิ้มไปก็ยิ้มมาเพราะเป็นความจริง คุณยายชอบอ่านป้ายชื่อยาตามขวดโหลและชื่อสมุนไพรตามลิ้นชักมาก คุณปู่บอกว่า "ยาหอมทำด้วยเกสร

ดอกไม้ต่าง ๆ มีดอกพิกุล บุนนาค มะลิ สารภี จำปาและบัวหลวง ความหอมทั้งหลายของดอกไม้ต่าง ๆ แล้ว ยังรวมด้วยความหอมของจันทน์ต่าง ๆ จึงหอมฟุ้งอย่างนี้ ทำให้ชื่นใจหายอ่อนเพลีย หายเป็นลม เพราะยาเหล่านี้บำรุงหัวให้ชุ่มชื่น"

แล้วคุณบู่ยังเล่าอีกว่า "พวกที่ช่วยบู่ทำงานนี้ล้วนแต่เป็นลูกศิษย์บู่ทั้งนั้น ต่อไปเขาก็จะเป็นหมออย่างบู่ ต้องหัดทำงานให้เป็นทุกอย่าง บดยา ปั้นยา ทำความสะอาดเครื่องยา รู้จักเครื่องสมุนไพรที่มีอยู่ในร้านทั้งหมด ต้องรู้จักลูก ใบ ดอก เปลือก แก่น กระพี้ ว่ามีรูปร่าง สีสรรค์ กลิ่น และรสชาติเป็นอย่างไรด้วย แล้วยังมีดีสัตว์ต่าง ๆ เปลือกหอยต่าง ๆ หัวว่านและใบหญ้าต่าง ๆ อีกมากมาย ว่าแต่ละอย่างมีสรรพคุณแก้โรคอะไรได้บ้าง ตัวยาบางอย่างก็มาจากเมืองจีนบ้าง อินเดียบ้าง อย่างชะมดเชียงและโกฐต่าง ๆ พิมเสนก็เหมือนกันมาจากนอก คนหนึ่ง ๆ ต้องเรียนอยู่กับบู่ร่วมสิบปีจึงจะรู้ทั่วและมีความชำนาญงาน ไม่ใช่สักแต่ว่ามีตำรับตำรายาอยู่ในมือก็ใช้ได้"

คุณยายได้ฟังคุณบู่เล่าแล้วชักไม่อยากเป็นหมอยาเสียแล้ว เพราะอาจจะต้องชิมยาที่ขม ๆ และเหม็น ๆ อย่างผักราชพฤกษ์และยาดำที่เป็นยาถ่ายด้วย ลูก ๆ ของคุณบู่ก็ช่วยงานอยู่ในนี้และต่อไปเป็นหมอผู้ช่วยคุณบู่ด้วย คุณบู่เล่าให้คุณยายฟังอีกว่า "ลูกศิษย์พวกนี้บู่ไม่ได้เก็บค่าเล่าเรียนเขาหรอก เขามาอยู่กับบู่ก็ต้องทำงานสารพัด ตักน้ำ กวาดบ้าน ถูบ้าน ล้างกระดังตะแกรง หั่นเครื่องยา ตากยา บดยา ปั้นยาสารพัด เมื่อเขากลับไปเป็นหมอที่บ้านเมืองของเขา แล้วสงกรานต์ทีหนึ่งเขาก็มารดน้ำอวยพรบู่ พาลูกพาเมียเอาส้มสูกลูกไม้ผ้านุ่งผ้าขาวม้ามาให้บู่ หรือนาน ๆ มาหาทีหนึ่งก็เอาข้าวของมาฝากเป็นการสมนาคุณที่ให้วิชาความรู้ตำรับตำราแก่เขา"

ก่อนที่จะลากลับคุณยายก็ไม่ลืมจะทวงยาอุทัยของโปรดกับยาแดงที่ใช้ละลายน้ำให้หอมชื่นใจกินแก้กระหายน้ำในหน้าร้อน ยาอุทัยของคุณบู่นั้นยอดมาก หอมชื่นใจจริง ๆ คุณบู่บอกว่า "เด็ก ๆ หลาน ๆ มาขอทีไรขอยาอุทัยทุกคน จนบู่ไม่ค่อยจะได้ขายเพราะแจกหลาน ๆ เสียหมด จันทน์แดงนี่ทำให้สีแดงสวยแล้วหอมชื่นใจด้วย บำรุงหัวใจดีนัก" คุณยายมาร้านขายยาของคุณบู่ได้ความรู้เรื่องยาจากคุณบู่หลายอย่างทีเดียว

พี่เลี้ยงคนใหม่

เมื่อคุณตาคุณยายยังเป็นเด็กเล็ก ๆ อยู่ มีพี่เลี้ยงประจำตัวคนละคน เมื่อมีน้องเพิ่มขึ้นใหม่ก็ต้องหาพี่เลี้ยงเพิ่มอีก แต่บางครั้งก็ใช้คนเดิม เพราะหาไม่ได้หรือคนเดิมยินดีเลี้ยงคนใหม่อีก คุณยายเองก็มีพี่เลี้ยงคนเดียวกับพี่สาว พี่เลี้ยงแต่ละคนก็มีอะไร ๆ ต่าง ๆ กันที่จะอบรบสั่งสอนให้เด็กเป็นคนดี ว่าง่าย เรียบร้อย มีกิริยามารยาทดี ไม่ตะกละและเป็นคนสะอาด

วันหนึ่งพี่เลี้ยงน้องคนเล็กของคุณยายลาไปเยี่ยมบ้านที่บ้านนอก แล้วเกิดเจ็บเป็นเวลานานจึงกลับมาเลี้ยงน้องต่อไปไม่ได้ จำต้องหาพี่เลี้ยงให้ใหม่ชั่วคราว จนกว่าพี่เลี้ยงคนเดิมจะหายป่วย ญาติของคุณแม่จึงให้ยืมพี่เลี้ยงมาคนหนึ่ง เป็นคนมีอายุมาก เคยเลี้ยงเด็กมามากแล้ว แต่ละคนก็โต ๆ เป็นหนุ่มเป็นสาวไปหลายคนแล้ว

พี่เลี้ยงคนใหม่นี้ไม่ดุ แต่เป็นคนเจ้าระเบียบ ไม่ชอบให้ใครมายุ่ง เวลาน้องจะนอนพี่ ๆ จะเข้ามายุ่งวุ่นวายอย่างเคยไม่ได้ จะถูกไล่ไปหมดเพราะกลัวว่าน้องจะนอนไม่หลับ น้องจะตื่นบ้าง แกบ่นว่าพวกพี่ ๆ นี้ยุ่งนัก ชอบมาเด็ดกระจับและปลาตะเพียนของน้องที่แขวนอยู่เหนือเปลขาดหมด แกเป็นคนขยัน เวลาไกวเปลน้องก็ไม่นอนหลับอย่างคนอื่น ๆ เอาเศษผ้าสีต่าง ๆ มาตัดเป็นสี่เหลี่ยมเล็ก ๆ เท่า ๆ กัน เอานุ่นมายัดแล้วเย็บเป็นรูปสามเหลี่ยมไว้มากมายแล้วร้อยสลับกับลูกปัดสีทองแวววาวให้เป็นสาย ๆ หลายสาย ตรงปลายกระจับยังติดภู่สีแดงทุกปลายด้วย ตรงกลางก็เย็บสามเหลี่ยมขนาดใหญ่ติดกันเป็นเพื่อง เป็นกระจับพวงใหญ่มากแขวนบนเปลให้น้องดู น้องเริ่มหัดพูด และเดินได้แล้วชอบกระจับพวงนั้นมาก พี่เลี้ยงคนนี้ขู่พวกพี่ ๆ ว่า "กระจับพวงนี้ของน้อง ถ้าพวกพี่ ๆ เอามาเด็ดอีกจะตีให้มือหัก" พวกพี่ ๆ จึงพากันกลัวไม่กล้ากล้ำกรายไปแถวเปลของน้องเวลาน้องนอน

น้องนอนเปลตาข่ายถักอย่างสวยงาม แต่นอนกันมาหลายคนแล้ว ตาข่ายจึงขาดมีรอยซ่อมหลายแห่ง โดยเอาเชือกผ้าขาวสานไว้ให้พออยู่ น้องชอบเอาเท้าไช ๆ เชือกตาข่ายให้ขาดมาก ๆ แกะรอยต่อเชือกที่ผูกไว้เวลานอนไม่หลับ เปลนี้มีภู่ห้อยสวยงามเป็นแถว

อยู่ใต้เปลแต่หลุดหายไปหลายอัน เพราะผีมือพวกพี่ ๆ ที่ชอบไปนอนอยู่ใต้เปลน้อง แล้วมือบอนแก้ปมที่ผูกไว้หมด

พี่เลี้ยงคนนี้มีเพลงกล่อมเด็กแปลกกว่าที่คุณยายและพี่ ๆ น้อง ๆ เคยได้ยินมาก่อน เพลงที่เคยผู้จักก็มีเพลงค้างคาว เพลงไก่เอ๊ยไก่ เพลงจิงโจ้มาโย้สำเภา ฝนตกแดดออก ตุ๊ดตู่อยู่ในรูกระบอกไม้ กาเอ๊ยกา แมวเหมียวแยกเขี้ยวยิงฟัน ซึ่งน้องคนเล็กรู้จักดี ฟังจนขึ้นใจ พี่เลี้ยงคนใหม่นี้ร้องเพลงใหม่ เนื้อเพลงตลกดี น้องฟังเพลินจนตาโตไม่ยอมนอน แล้วน้องก็สั่งให้พี่เลี้ยงร้องเพลงค้างคาว พี่เลี้ยงบอกว่า "เพลงค้างคาวร้องไม่เป็น เพลงกาเอ๊ยกาก็ร้องไม่เป็น จะร้องเพลงแมวเหมียวให้ฟัง แล้วนอนให้หลับเสีย"

แล้วพี่เลี้ยงก็ร้องเพลงใหม่ "แมวเหมียว ๆ กินก๋วยเตี๋ยว เยี่ยวรดผ้า นอนกะบ๊า บ๊าก็โบ๊เบ๊ นอนกระเจ๊ เจ๊ก็วุ่นวาย นอนกะควาย ควายก็เยี่ยวรด นอนกะมด มดก็ต่อยจื๊ด นั่งก็โอย นอนก็โอย เหมือนดอกไม้โรย ไม่มีเกสร" น้องฟังเพลงใหม่แล้วแทนที่จะหลับตากลับตาโตเพราะเนื้อเพลงสนุกดี บอกให้พี่เลี้ยงร้องอีก พวกพี่ ๆ อยู่ใกล้แถวนั้นได้ยินเนื้อร้องเพลงตลก ๆ ก็พากันชอบใจ พยายามมาจดจำเอาไปร้อง มานั่งฟังกันหน้าสลอน พี่เลี้ยงต้องทำตาดุให้นั่งนิ่ง ๆ ห้ามเดินไปเดินมาเดี๋ยวน้องไม่นอน

อีกเพลงของพี่เลี้ยงคนนี้ก็คือ "แงะแง แงะแง ลูกควายหลงแม่ ลูกควายของมึง ของมึง แงะแง แงะแง ลูกควายหลงแม่ จะไปกลางบึงกลางบึง" แล้วก็มีเนื้อเพลงอีกยาว พวกพี่ ๆ สนใจเพลงกล่อมใหม่กันมาก พี่เลี้ยงเล่าว่า ตำบลที่อยู่เขาร้องกันอย่างนี้ ท้องถิ่นแต่ละแห่ง ๆ ต่างก็มีเพลงกล่อมเด็กต่างกันไป บางเพลงก็มีเนื้อร้องเศร้าและยาวมีความหมายดี ฟังแล้วโหยหวลถ้าได้ยินไกล ๆ

เมื่อน้องร้องเพลงได้ น้องก็เป็นฝ่ายสอนให้พี่เลี้ยงร้องเพลงกล่อมที่อยากฟังด้วยซ้ำ วันหนึ่งน้องแกะเชือกที่สานเปลไว้จนเกือบขาดหมด นอนหลับเพลินจึงหล่นจากเปลทั้งตัว ร้องไห้จ้าพี่เลี้ยงต้องบอกให้คุณแม่เอาเปลไปจ้างเขาถักเชือกมาให้ใหม่ แล้วเปลก็สวยงามอีก มีลวดลายถักเชือกไม่ซ้ำแบบเดิมที่เคยเห็นมาหลายปี มีภู่ใต้เปลครบถ้วน พวกพี่ ๆ จะไปเที่ยวแก้เชือกอีกไม่ได้ เพราะกลัวพี่เลี้ยงคนนี้ดีมือหัก

พี่เลี้ยงคนนี้ยังทำกับข้าวแปลก ๆ กว่าที่เคยกินกันมา จึงถูกขอให้แสดงผีมืออยู่บ่อย ๆ แกก็ยินดีทำแล้วยังสอนให้อีกด้วย เด็ก ๆ ในบ้านพากันเกรงกลัวจึงมีระเบียบขึ้นอีกมาก พี่เลี้ยง

เหล่านี้ถึงแม้จะเป็นเพียงลูกจ้างที่จ้างมาเลี้ยงเด็กก็ตาม เด็กทุกคนต้องทำความเคารพเหมือนกัน เมื่อทำอะไรให้ หรือให้สิ่งของก็ต้องไหว้ขอบคุณทุกครั้ง พี่เลี้ยงรักเด็กที่เคยเลี้ยงทุกคนเหมือนลูก เมื่อโตเป็นหนุ่มเป็นสาวแล้ว เมื่อพบกันก็ทำความเคารพอย่างดี เข้ามาจูบกอดด้วยความรักและนับถือ ถึงเวลาสงกรานต์ปีใหม่ ก็จะนำเสื้อผ้าของกินมาให้เป็นประจำทุกปี เมื่อมีลูกเต้าก็จะพาลูก ๆ มาไหว้แนะนำให้รู้จักว่า เป็นพี่เลี้ยงของพ่อแม่ ผู้ซึ่งเคยเลี้ยงดูอบรม เห่กล่อมมาตั้งแต่อ้อนแต่ออก เมื่อถึงเวลาเจ็บไข้ก็อดตาหลับขับตานอน เฝ้าพยาบาลป้อนยามาแต่เล็กดูแลด้วยความห่วงใยราวกับเป็นลูกของตนเอง เมื่อแก่เฒ่าลงไปบางคนก็เอาพี่เลี้ยงมาอยู่ด้วยจนตาย เป็นการสนองคุณ

ยาในบ้าน

เมื่อคุณตาและคุณยายยังเล็ก ๆ อยู่ ถ้ามีใครในบ้านเป็นแผลหรือฝีเล็ก ๆ น้อย ๆ ก็จัดการรักษาใส่ยาเอง ถ้ายุงกัดเล็กน้อยก็เอาปูนในเชี่ยนหมากแต้ม ๆ เสียหน่อยก็หายแล้ว ถ้าเป็นแผลที่ควรใส่ยาก็ใส่ แต่บางครั้งก็ต้องปิดแผลเพื่อไม่ให้แมลงวันตอมหรือความสกปรกเข้าแผลได้ คุณแม่ของคุณตามักเอาเศษผ้าที่เป็นผ้าขาว เอามาตัดกลมขนาดต่าง ๆ เก็บใส่กล่องไว้ปิดแผล เอาขี้ผึ้งสีแดงบ้าง ดำ ๆ หรือเหลืองทาที่ผ้ากลม ๆ นั้น แล้วปิดแผล เด็กบางคนเป็นแผลปุปะก็ปิดผ้ากลม ๆ นี้เต็มไปหมดแลดูน่าขัน

ขี้ผึ้งเหล่านี้ไม่เหนียวนัก หลุดง่ายถ้าไปวิ่งเล่นมาบางทีผ้าปิดแผลก็เลื่อนไปไม่อยู่ถูกที่ เวลาตื่นนอนมักหลุดออกหมด ตอนเช้าจึงต้องปิดแผลกันใหม่ เวลาเก็บที่นอนเจอผ้าปิดแผลหลุดติดอยู่ที่นั่นที่นี่เกลื่อนไป ครั้งหนึ่งคุณตาเป็นแผลหลายแห่งก็ติดผ้านี้หลายแห่ง น้องคนเล็กเห็นว่าการติดผ้าปิดแผลนี้มันช่างโก้เสียเต็มประดา ร้องจะเอาบ้าง คุณแม่ก็จำต้องติดให้บ้างจะได้ไม่น้อยหน้ากัน ให้ติดที่นี่แล้วก็เปลี่ยนใจย้ายแผลอยู่ร่ำไป ตามแต่ใจคิดอยากจะให้เป็นแผลตรงไหน แกะมาติดให้ใหม่ พอวิ่งเล่นผ้าปิดแผลหลุดหายไปก็ร้องไห้ ต้องวิ่งมาให้คุณแม่ติดใหม่ให้อีก

คุณตาเป็นฝีคุณแม่ก็เอาเม็ดต้อยติ่งมาแช่น้ำแล้วให้พอกฝีไว้ เพื่อดูดหนอง น้องคนเล็กก็ร้องจะเอาบ้าง ก็ต้องพอกเม็ดต้อยติ่งให้อีกเพื่อไม่ให้น้อยหน้ากัน เม็ดต้อยติ่งนี้คนละอย่างกับเม็ดต้อยติ่งที่ขึ้นตามสนามหรือตามข้างทางเดินที่ออกดอกสีฟ้า ๆ อมม่วง แต่คล้าย ๆ กัน ดอกเล็กกว่าฝักก็เล็กกว่าด้วย พอกเม็ดต้อยติ่งแล้วไปวิ่งเล่นเม็ดต้อยติ่งหลุดหาย พอฝนตกเม็ดต้อยติ่งก็ขึ้นออกดอกสีฟ้าเล็ก ๆ สลอนทีเดียว เลยรู้ว่าทำเม็ดต้อยติ่งหล่นที่นี่เอง เวลานอนเม็ดต้อยติ่งก็หลุดติดที่นอนอีกตามเคย

เมื่อฝีสุกงอมแล้ว คุณแม่ก็มาบีบฝีให้หัวหลุดออกมาจะได้หายปวด คุณตาร้องไห้เสียลั่นบ้านเพราะเจ็บ แล้วน้องคนเล็กก็มาช่วยร้องไห้อีกแรงหนึ่งด้วย แต่รายนี้ร้องเพราะกลัวหนองและเลือดไหลจากฝีของคุณตา เมื่อฝีแตกแล้วก็หายปวดนอนหลับสบาย ถ้าเป็นฝีที่หัวเมื่อฝีแตกแล้วคุณแม่กลัวว่าจะเป็นแผลเป็นผมไม่ขึ้น ก็ต้องจัดแจงไปตัดใบว่านหางจระเข้

มาใบหนึ่ง แล้วเอามาทาวน ๆ ที่รอยแผลให้ยางเหนียว ๆ เย็น ๆ ออกมา ทาอยู่นานหลายวัน ผมก็ขึ้นมาตามเดิม คุณแม่บอกว่า "โตเป็นหนุ่มแล้วจะได้ไม่น่าเกลียด จะมารักษาตอนโตก็ไม่ได้ผล ต้องรีบรักษาเสียแต่ต้นมือ"

คราวหนึ่งนิ้วของคุณยายเกิดเป็นตะมอยปวดมากและเล็บทำท่าจะถอด คุณแม่เอาลูกมะนาวมาเจาะรูให้กว้างพอเอานิ้วใส่เข้าไปได้ แล้วเอาขี้เถ้าใส่นิดหน่อย ให้เอานิ้วใส่ลงไปตลอดวัน จะไปไหนก็ต้องมีมะนาวติดนิ้วไปด้วย แต่แรก ๆ ก็ชูนิ้วไว้ นาน ๆ เข้าชักเมื่อยและหนัก ต้องเอาห้อยลงเผลอมะนาวหลุดกลิ้งหายไป ต้องวิ่งตามหามาจนพบมาสวมนิ้วต่อไป นอนก็ต้องสวมอยู่ถอดไม่ได้ มะนาวนี้ช่วยให้ความปวดลดน้อยลงมาก จึงนอนหลับได้ นอน ๆ ไปสะดุ้งตื่นเป็นห่วงลูกมะนาว หลุดไปไหนก็ต้องเอามือควานหามาสวมทั้งมืด ๆ เพราะยังไม่ได้รับอนุญาตให้ถอดออกได้ ตอนเช้ามะนาวหลุดกลิ้งหายไปอีก แต่เมื่อคุณแม่ตรวจดูนิ้วหนองน่วมจวนจะแตกแล้ว จึงอนุญาตให้ถอดออกได้ แล้วไม่ช้าเล็บก็หายเป็นปกติ ไม่ถอด

เมื่อคุณแม่ตัดเสื้อมีเศษผ้าขาวจึงต้องเก็บไว้เป็นพิเศษ ชิ้นยาว ๆ ก็ต้องเก็บไว้พันแผลเมื่อเวลาเกิดอุบัติเหตุ ชิ้นเล็ก ๆ ก็ตัดกลม ๆ ไว้มาก ๆ ไม่ให้ทิ้งเสียไป เก็บไว้ในตู้ยาประจำบ้าน เมื่อเกิดเป็นโรคอีสุกอีใสระบาดในบ้าน ตามตัวมีเม็ดใส ๆ ขึ้นเต็ม คุณแม่ของคุณยายก็เอาลูกประคำดีควายมาต้มน้ำให้มาก ๆ ตีให้เป็นฟองให้ลูก ๆ แช่อาบเพื่อจะได้ไม่มีรอยแผลเป็น หรือน้องเป็นพุพองตามตัวก็เอามาต้มให้อาบ น้องเล็ก ๆ ช่วยกันตีน้ำต้มลูกประคำดีควายให้เป็นฟองสนุกดี หัวเป็นชันนะตุพุพองก็เอาน้ำต้มนี้โกรก ๆ หัวแล้วขยี้ ๆ จนเม็ด ๆ แห้งหาย ผมขึ้นดกดี คุณแม่บอกว่า "ลูกประคำดีควายนี้ ทางภาคเหนือเขาใช้สระผมและซักผ้าแทนสบู่ ใช้ได้สะอาดดี เป็นของพื้นเมือง" ทำให้คุณยายคิดว่าดี ของพื้นเมืองต่าง ๆ นี้ล้วนแต่ดี ๆ มีประโยชน์ทั้งนั้น

นักเรียนใหม่

เมื่อครั้งคุณตาคุณยายยังเป็นเด็กนั้น เมื่ออายุโตพอสมควรแล้วผู้ปกครองก็พาไปฝากเข้าโรงเรียนใกล้ ๆ บ้านเดินไปได้ กลางวันก็มีคนเอาปิ่นโตอาหารร้อน ๆ ไปส่งให้กิน แล้วคนส่งก็กลับบ้าน บ่าย ๆ ก็ไปรับกลับ วันแรกที่เป็นนักเรียนคุณตาไม่ยุ่งนัก เพียงแต่มีกระดานชนวน ดินสอหิน ไม้บรรทัด หนังสืออ่านเล่มหนึ่ง ผูกผ้าเช็ดหน้าผืนใหญ่สี่มุมหิ้วไป แล้วก็มีขวดน้ำดื่ม แล้วใช้ลบกระดานได้ด้วย คนเลี้ยงเป็นคนถือไป

คุณตาไปโรงเรียนโดยดีง่าย ๆ ไม่ร้องให้อย่างเด็กอื่น ๆ เพราะมีพี่เรียนอยู่ก่อนแล้ว สมัยนั้นพี่มักจะเอาน้องเล็กไปโรงเรียนด้วย ไปนั่งดูพี่เรียนบ้าง หลับไปบ้าง บางคนเห็นเพื่อนเอาน้องมาก็เอามาบ้าง จะได้ไม่น้อยหน้ากัน เลยสนุกกันใหญ่ ไปวิ่งเล่นส่งเสียงเกรียวกราวตามระเบียงหรือสนามไปเลย ครูก็ไม่ว่า เพราะทำให้เด็กคุ้นกับโรงเรียนเสียก่อน เวลาเปิดเทอมใหม่ต้นปีจะได้ไม่ยุ่งยากเรื่องร้องให้จะกลับบ้าน เด็กบางคนท่องสูตรคูณตามพี่ มาตราต่าง ๆ ตามพี่ ท่องคล่องเก่งกว่าพี่ก็มี เพราะเด็กเล็ก ๆ จำง่าย

โรงเรียนข้างบ้านนั้นไม่มีเก้าอี้ นั่งกับพื้นทั้งครูและนักเรียน เวลาครูจะเขียนกระดานดำก็ลุกขึ้นยืนเขียนแล้วก็กลับมานั่ง โต๊ะเรียนเป็นโต๊ะเตี้ย ๆ ยาว ๆ สมัยนั้นนักเรียนห้องหนึ่งมีนักเรียนไม่มาก ครูสอนได้เรียงตัวทั่วถึงดี แม้จะเอาน้องมานั่งหลับเพิ่มด้วยก็ไม่เต็มห้อง บางคนเอาหมามาด้วย ต้องให้มันรออยู่ข้างล่าง แต่บางทีมันก็ชะเง้อคอดูนายของมันบ้างเหมือนกัน เรื่องหมานี้ก็ทำความยุ่งยากให้ครูเหมือนกัน เด็กบางคนร้องให้ไม่ยอมเรียนถ้าไม่ยอมให้หมามาด้วย ครูก็ต้องยอมเพราะจะให้เด็กคุ้นโรงเรียนเสียก่อนแล้วจึงห้ามเอามา

ครูจะจับมือเขียนกระดานทีละคนจนเป็น เมื่อเขียนกระดานเต็มหมดแล้วทั้งสองหน้าก็เอาไปให้ครูตรวจว่าถูกต้องดีแล้ว ก็เอาเศษผ้าชุบน้ำลบกระดานแล้วตีเส้นเขียนใหม่ ถ้าชุบน้ำโชกเกินไปก็ต้องรอให้กระดานแห้ง เอากระดานโบกลมให้แห้งบ้าง บางคนก็เอาปากเป่า "พูด ๆ ๆ" ให้กระดานแห้ง บางทีเป่าแรงไปหน่อยเลยไปถูกเพื่อนข้าง ๆ น้ำลายผสมกับน้ำลบกระดานดีเหมือนกัน คุณตาจึงหาโอกาสลบกระดานใส่น้ำโชก ๆ พอแห้งแล้วก็ชโลมอีกแล้วก็โบก ๆ ลมอยู่นั่นเอง ไม่รู้จักแห้งเสียที เพราะได้อาศัยเวลาตากกระดานนี้คุยกัน

โอกาสที่ดีสำหรับคุยกันอีกก็คือลาไปลับดินสอ ดินสอหินนั้นถ้าที่อเขียนแล้วไม่สวยก็ต้องไปลับฝน ๆ กับพื้นซีเมนต์ คือ พื้นถนนหรือตีนบันได ฝนกันไปคุยกันไปไม่รู้จักแหลมเสียที ฝนด้านนี้ พลิกไปก็ต้องลบเหลี่ยมอีกด้านให้กลม ๆ หาเรื่องคุยกันจึงลับดินสอไม่เสร็จครูต้องลงไปตามตัวขึ้นมา กระดานแผ่นหนึ่งใช้แล้วลบ ใช้แล้วลบอยู่นั่น ไม่หมดเปลืองตั้งสองปีจนเขียนเป็นเรื่องเป็นราวได้จึงจะเขียนด้วยดินสอลงสมุด กระดานพี่ใช้แล้วน้องมาใช้ต่ออีกได้หลายคน แม้นานไปกรอบไม้จะหลุดไป ตัวกระดานที่ทำด้วยหินชนวนก็ยังใช้ได้อยู่ไม่ต้องหอบหนังสือกันกองโต ๆ ให้หนัก เล่มเดียวก็พอแล้ว การบ้านก็ทำเลขหน้าหนึ่ง ภาษาไทยอีกหน้าหนึ่งส่งครู

ครูบางคนก็ดุตีเอาเจ็บ ๆ แต่บางคนก็ไม่ตีให้คาบไม้บรรทัดยืนกางแขนยกขาข้างหนึ่ง ถ้าพูดมากไม่หยุดก็ให้กินบอระเพ็ดเสียแก้พูดมาก แต่เด็ก ๆ ก็ไม่โกรธหรือผูกใจเจ็บ เดี๋ยวเดียวก็หัวเราะสนุกสนานกันอีกแล้ว แต่ผู้ใหญ่ห้ามไม่ให้นั่งทับหนังสือ เพราะกลัวอ่านหนังสือไม่ออก แต่เป็นการเคารพหนังสือมากกว่า เพราะคุณปู่ของคุณตาบอกว่า สมัยโน้น เรียนแล้วต้องกราบครูและกราบหนังสือด้วยทุกวัน เป็นการเคารพครูและหนังสือซึ่งให้วิชาความรู้แก่นักเรียน

ออมสิน

เมื่อสมัยคุณตาคุณยายยังเด็ก ๆ อยู่นั้น ก็มีการออมสินสะสมทรัพย์เหมือนกัน สะสมตามแบบเด็ก ๆ ไปต่าง ๆ กัน สมัยนั้นมีกระปุกออมสินทำด้วยดินเผาขาย คนที่ปั้นโอ่ง อ่าง หม้อ ไห ก็ปั้นกระปุกออมสินขายด้วย มีรูปร่างกลม ๆ กันเล็กหน่อย มีหลายขนาดให้เลือก และมีรูปหมูตัวอ้วนน่ารักมีหลายขนาดเหมือนกัน กระปุกออมสินแบบนี้มักจะไม่ทาสีปล่อยให้เห็นเนื้อดินเผาแดง ๆ อย่างนั้นเอง ราคาถูก เด็ก ๆ ซื้อได้ ขนาดเล็กใบละสตางค์เดียว ใหญ่ที่สุดก็ ๕ สตางค์

มีกระปุกออมสินอีกอย่างหนึ่งปั้นด้วยดินเผาเหมือนกัน ทำเป็นรูปฟักทอง มังคุด และน้อยหน่า ใบโต ๆ เผาแล้วทาสีสวยงาม อย่างนี้ต้องใช้แม่พิมพ์ทองแดงหรือทองเหลืองเป็นแบบ แล้วเอามีดมาลบรอยตะเข็บให้เกลี้ยงเกลาตั้งแต่ยังเปียกอยู่ ตากแห้ง เผา แล้วทาสีให้คล้ายของจริง ราคาแพงหน่อย ใบละ ๕ — ๘ สตางค์ ต้องเด็กมีสตางค์มากหน่อยจึงจะซื้อได้หรือผู้ใหญ่ซื้อให้

แต่บางคนใช้กระป๋องบุหรี่ฝรั่งเจาะช่องหยอดสตางค์ดีเหมือนกันไม่ต้องเสียเงินซื้อ แต่ต้องเชื่อใจตนเอง ไม่แอบเปิดฝาเอาสตางค์ไปใช้เสียก่อนจะเต็ม บางคนก็ไม่ใช้กระปุกหรือกระป๋อง แต่ใช้เข็มกลัดขนาดใหญ่กลม ๆ ร้อยสตางค์ เพราะแต่ก่อนสตางค์แดงมีรู ร้อยเข็มกลัดได้สบาย แล้วแขวนไว้ข้างฝาเป็นพวง ๆ

คุณยายเคยไปเที่ยวบ้านญาติ มีลูกชาย ๗ คน มีกระปุกออมสิน ๗ ใบ ปิดชื่อเรียงไว้เป็นแถว พอกลับมาจากโรงเรียน มีสตางค์เหลือกลับมาก็หยอดกระปุกของตัวไว้ทุกๆ วัน เมื่อเต็มแล้วพ่อแม่ก็เอามาเปลี่ยนให้ใหม่ แล้วก็นำเงินไปฝากออมสินของรัฐบาล สมัยนั้นมีแล้ว เปิดหลายสาขา ลูกบางคนก่อนจะไปโรงเรียนก็เขย่ากระปุกของตัวเองฟังเสียงก่อน กลับมาก็เขย่าฟังเสียงอีก ฟังเสียงสตางค์กระทบกันรู้สึกชื่นใจมาก แต่บางคนเขย่าเพื่อฟังเสียงเปรียบเทียบว่า เสียงน้อยหรือมากกว่า มีใครมาแอบแคะกระปุกไปบ้างหรือเปล่า คอยไปไล่เบี้ย

เอากับพี่น้อง แต่บางคนก็เขย่าๆ เรื่อยๆ ไม่ค่อยยอมหยอด ได้แต่ภาวนาขอให้กระปุกมันเต็มเร็ว โดยไม่ต้องหยอดเลย

คุณยายมีพี่สาวอยู่คนหนึ่ง เป็นคนใช้เงินเก่ง เพราะกินเก่ง ชอบซื้อขนม กินจุบจิบหิวเรื่อย ซื้อกระปุกมาใบโตที่สุดราคา ๕ สตางค์ ตั้งใจว่าจะหยอดให้เต็ม ฝันว่าจะได้เป็นเศรษฐีกะเขาบ้าง เที่ยวเอากระปุกไปอวดทั่วบ้าน แล้วก็หยอดสตางค์เอาไว้ เดินเขย่า นั่งเขย่านอนเขย่า เพื่อฟังเสียงให้มันเพราะหู โดยเฉพาะสตางค์ ๕ ทำด้วยเงิน กระทบกันฟังเพราะและเพลินดีนัก แต่พี่คนนี้หยอดได้ไม่กี่อันก็จะแคะกระปุกเอาไปซื้อขนมเสียแล้ว พยายามเขย่า ๆ เอากิ๊บแคะสตางค์ให้หลุดออกมาซื้อขนมจนได้ หยอดตอนเช้า พอเย็นแคะแล้ว หยอดตอนเย็น รุ่งเช้าก็แคะอีกแล้ว กระปุกใบนั้นไม่มีวันเต็ม มันต้องแตกเพราะพี่สาวเขย่าแคะสตางค์นั่นเอง กิ๊บติดผมเป็นเครื่องมือแคะสตางค์อย่างดี

ส่วนน้องชายของคุณตาคนหนึ่ง เป็นนักหยอดกระปุกเหมือนกัน กระปุกใบเล็กมีเงินเท่าไรหยอดเกลี้ยงหมด ไม่เหลือเก็บไว้กินเลย พอใครเขาซื้อขนมกินกันก็ไปนั่งดูปากขอส่วนแบ่งเสียเรื่อยไม่ยอมซื้อเอง เพราะต้องการเป็นเศรษฐีเร็ว ๆ พี่ ๆ ก็อดสงสารไม่ได้ต้องแบ่งให้น้องกินบ้าง อย่างนี้เขาเรียกว่า "เอาแต่ของเขา ของเราเก็บไว้"

บ้านหนึ่งใช้วิธีร้อยเข็มกลัด คนละพวง ๆ แขวนข้างฝาเรียงเป็นแถว ได้สตางค์มาก็ร้อยเข็ม สตางค์แดงอันโตเต็มเข็มเร็ว สตางค์ ๕ สตางค์ ๑๐ บาง เต็มช้า แต่มีค่ามากกว่าเจ้าของผ่านมาก็นับดูทุก ๆ วันด้วยความภูมิใจ ที่จะได้เป็นเศรษฐีในวันข้างหน้า นับของตัวเองแล้วก็เลยไปนับของพี่ของน้องด้วย ว่าเขามีกันเท่าไรแล้ว ต้องแข่งให้มากกว่าเขา การร้อยเข็มกลัดก็ดีอย่างนี้เองที่นับดูได้ ส่วนหยอดกระปุกนั้นต้องเขย่าฟังเสียงเอา แต่สตางค์แดงมันหนักกว่าเพื่อน

คุณยายได้ค่าขนมไปโรงเรียนวันละ ๒ สตางค์ ยังต้องถูกบังคับให้เก็บหยอดวันละ ๑ สตางค์ ได้กินสตางค์เดียวเท่านั้น จึงต้องเลือกกินของที่อิ่มและกินนานที่สุด คือ ข้าวโพดปิ้งข้าวโพดคั่ว หรือขนมไข่ อันละสตางค์ ส่วนเด็กผู้ชายมักเลือกข้าวพอง อันละสตางค์ กินแล้วกินน้ำตามเข้าไปพองบานอยู่ในท้องได้นาน อิ่มแน่ ๆ ข้าวเกรียบสิงคโปร์ ๖ แผ่นสตางค์ซื้อสตางค์เดียว กินได้ทั้งพี่น้อง ๖ คนทีเดียว

เพื่อนนักเรียนของคุณตาคนหนึ่ง ได้ค่ารถรางไปกลับวันละ ๒ สตางค์ ไม่ใช้เลยหยอดกระปุกหมด แล้วเดินไปโรงเรียนเอา จึงกลายเป็นคนเดินเก่ง ไปไหนมาไหนใช้เดินเอาทั้งนั้น เข้าตรอกหาทางลัดได้เก่ง จนกลายเป็นเศรษฐีเพราะเก็บเงินค่ารถรางวันละ ๒ สตางค์นี่เอง ทำให้ร่างกายแข็งแรงดีด้วย แต่ต้องออกจากบ้านเช้าหน่อยเท่านั้น จึงจะทันโรงเรียน เพื่อน ๆ ให้อาศัยรถก็ไม่ยอม จะเดินเอา คุณพ่อของคุณตาสอนว่า "ถ้ารู้จักออมทรัพย์เสียตั้งแต่เด็ก ๆ โตขึ้นก็จะได้สบาย มีกินมีใช้ ถึงเป็นผู้ใหญ่แล้ว ก็ต้องรู้จักออมทรัพย์ไว้เหมือนกัน เพื่อให้ลูกหลานสุขสบาย"

เครื่องปั้นดินเผา

วันหนึ่งคุณยายได้มีโอกาสนั่งเรือยนต์ไปเที่ยวตามลำแม่น้ำเจ้าพระยา ขึ้นไปทางเหนือ ไปถึงปากเกร็ด นนทบุรี และ ปทุมธานี นั่งเรือยนต์นี้ช้ามาก นั่งเมื่อยแล้วเมื่อยอีก แต่ยังดีที่นั่งเรือยนต์ เพราะคนอื่น ๆ นั่งเรือจ้างแจวกันเสียเวลาเป็นวัน ๆ ยังไม่ถึง คุณยายนั่งเรือยนต์ยังลุกนั่งได้สบาย มองดูเรือโยง คือ เรือกลไฟใช้หม้อน้ำใบใหญ่ มีฟืนเป็นเชื้อเพลิงลากจูงเรือข้าวที่บรรทุกข้าวมาเพียบเป็นขบวนยาว แล่นช้ามากเพราะเรือข้าวหนักมาก มองดูบ้านและสวนผลไม้อยู่สองฟากแม่น้ำ มีวัดอยู่เป็นระยะ ๆ แลเห็นเตาเผาอิฐ และอิฐที่เผาแล้วเป็นกอง ๆ รอให้คนมาซื้อ เตาเผาหม้อ โอ่งและอ่าง อยู่ประปราย ทั้งสองฟาก ที่แถบนี้มีดินเหนียวที่ดี ชาวบ้านจึงนิยมเอามาทำอิฐก่อสร้างบ้าน วัด ปั้นโอ่ง อ่างและหม้อดินเผาต่าง ๆ

ในที่สุดก็ได้ลงแวะดูที่โรงปั้นหม้อแห่งหนึ่ง ที่นี่มีการปั้น โอ่ง อ่าง ไห หม้อดินเผาขนาดต่าง ๆ หม้อแกง ครก หวดที่ก้นมีรู ๆ สำหรับนึ่งข้าวเหนียว เตาขนมครก และกระปุกออมสินที่ทำเป็นรูปหมูมีปากแหลม ๆ และอย่างกลมก็มี คุณยายชอบดูช่างปั้นมาก ดินเหนียววางอยู่บนแป้นหมุนที่ใช้ถีบด้วยเท้า บังคับให้ดินเป็นรูปตามต้องการ ใช้นิ้วและมือรีดให้เรียบ รูดให้กว้างแคบสูงต่ำตามใจ ปั้นเร็วมากเดี๋ยวใบเดี๋ยวใบ เสร็จแล้ววางผึ่งไว้เป็นแถว ผู้ชายที่แข็งแรงก็ปั้นโอ่งใบใหญ่ ๆ ไว้ใส่น้ำฝน เมื่อแห้งดีแล้ว ก็นำไปเข้าเตาเผาด้วยฟืน เตานี้ใหญ่มาก คุณยายได้มีโอกาสโผล่เข้าไปดูแล้ว มันกว้างขวางดีจริง ๆ เข้าไปเล่นตั้งบ้านเรือนกันได้อย่างสบายหลายคนทีเดียว

ระหว่างที่คุณพ่อคุณแม่ของคุณยายกำลังซื้อหาอ่างไว้ปลูกบัวสักสองใบ คุณยายแลเห็นเตาไฟที่ใช้ฟืนที่เรียกว่า "เชิงกราน" ก็มีขาย เชิงกรานนี้เป็นเตาหุงข้าวที่นิยมใช้กันมากแต่ทำให้หม้อดำเพราะเขม่าจากฟืน ในกรุงจึงเปลี่ยนมาเป็นใช้เตาถ่าน เชิงกรานยังใช้กันในชนบทอยู่ คุณยายได้กระปุกออมสินหมูใบหนึ่ง

หม้อดินนี้หุงข้าวแล้วทำให้ข้าวมีกลิ่นหอมของดินเผา จะทำขนมปลากริมไข่เต่าก็หอม หม้อดินเผาดี ทำให้ข้าวและขนมอร่อยขึ้น เวลาจะตักก็ต้องใช้กระจ่าที่ทำด้วยกะลามะพร้าวจึงจะดี ถ้าใช้ทัพพีโลหะตักอาจแรงไปทำให้หม้อทะลุได้ง่าย หม้อดินนั้นแตกง่าย เวลายกขึ้น

ยกลงต้องเบา ๆ มือหน่อย แม่ครัวบางคนใช้ทนทานมาก ใบหนึ่งตั้งหลายปี ใส่ยาต้มแล้วเอาผ้าขาวปิดปากหม้อเสียหน่อย เวลารินยาเครื่องยาจะได้ไม่ไหลออกมาก ฝาหม้อดินเรียกว่า "ฝาละมี" ใช้ฝนยา ละลายยาได้สารพัด ไหต่าง ๆ ก็ใส่น้ำปลา ดองอาหาร ใบเล็กหน่อยก็ใส่ปลาร้า ไหพวกนี้เคลือบด้วยขี้เถ้าให้มันสวยขึ้น แต่ไม่มีกลิ่นหอม อ่างใบใหญ่ ๆ ที่เคลือบเอาไว้ใส่อะไร ๆ ก็ได้ แต่คุณพ่อของคุณยายเอาไว้ปลูกบัวสีต่าง ๆ วางไว้ตามสนามและเชิงบันได อ่างดินสำหรับกวนห่อหมกก็มี

คนแถบนี้เป็นเชื้อสายมอญที่เข้ามาพึ่งพระบรมโพธิสมภารตั้งแต่สมัยโบราณ มีฝีมือทางปั้นมาก จึงปั้นภาชนะต่าง ๆ ไว้ขายเป็นสินค้า อิฐแถวนี้เรียกว่า "อิฐมอญ" ที่ตำบลสามโคกแม่น้ำกว้างใหญ่จริง ๆ เป็นตอนโค้งของแม่น้ำด้วย ลมแรงมาก เรือล่มกันบ่อย ๆ คุณยายสังเกตดูคนแจวเรือหรือพายเรือต้องออกแรงมาก และระวังเป็นพิเศษ ในเรือยนต์ที่คุณยายมานั้นมีหม้อน้ำดินปั้นอย่างสวยงาม มีกระบวยไว้ให้ตักน้ำกินกัน น้ำในหม้อดินนี้เย็นเจียบและออกกลิ่นดินเผาชื่นใจจริง ๆ

หอมกลิ่นดอกไม้

เมื่อสมัยคุณตาคุณยายยังเด็ก ๆ อยู่นั้น ตามบ้านช่องของคนไทยเรานั้น ไม่ว่าบ้านเล็กหรือบ้านใหญ่ มักไม่นิยมกันจัดตกแต่งสวนให้สวยงามด้วยดอกไม้สวย ๆ อย่างฝรั่ง จัดกันตามบุญตามกรรม ไม่ค่อยมีแบบแผน อยากจะปลูกอะไรก็ปลูกลงไป ผลไม้บ้าง ไม้ดอกบ้าง ไม้ใบบ้าง ปะปนลงไป ยังไม่มีดอกไม้พันธุ์สวยล้มลุกมาจากต่างประเทศ สมัยไหนนิยมเล่นบอนสีต่าง ๆ ก็เสาะหามาไว้อวดกัน เบื่อแล้วก็ปล่อยให้เหี่ยวแห้งไม่เอาใจใส่ แล้วต้นบอนก็มีการพักตัวเหี่ยวแห้งอยู่หลายเดือน เจ้าของไม่มีความรู้ก็ไม่ชอบใจ เอาไปทิ้งไว้หลังบ้าน จนกระทั่งฝนตกลงมา แตกใบออกมาสวยสดใหม่ จึงกลับมาเห่อใหม่อีก แต่บางคนก็ทิ้งไปเลย จึงมาได้ดีกับคนที่เก็บไว้ บางทีก็เล่นว่านต่าง ๆ มีชื่อเรียกมากมาย มีเคล็ดมีประวัติยืดยาว หาซื้อกันแพง ๆ ต้นไหนเจ้าของกำลังเห่อ ก็เอาไว้ใกล้หูใกล้ตาหน่อย ต้นไหนไม่ชอบก็เอาไปไกล ๆ ใครขอก็ได้

ต้นไม้เหล่านี้สวยที่สีและทรวดทรงของใบ ดอกถึงจะมีก็ไม่สวยไม่หอมอะไร ที่นิยมปลูกกันโดยมาก จึงเป็นต้นไม้มีกลิ่นหอมชวนดม พาให้ชื่นใจ ต้นไม้ดอกไม้เหล่านี้ไม่สะสวย ส่วนมากเป็นไม้ยืนต้น ที่นิยมปลูกกันก็มี กรรณิกา ราตรี ชมนาด พุทธชาด พุดตะแคง แก้ว ดอกไม้พวกนี้สีขาวจึงบานสวยในเวลากลางคืน โดยเฉพาะคืนเดือนหงายก็สวยมาก ขาวโพลนแล้วก็หอมฟุ้ง ยิ่งหน้าร้อน ๆ นอนไม่ค่อยจะหลับ ก็ออกมานั่งเล่นเย็น ๆ ให้ลมโกรกที่นอกชานหรือระเบียง ดูดอกไม้สีขาวและดมกลิ่นไปด้วยในตัว จนกว่าจะง่วงกลับเข้าไปนอน นอนในมุ้งกลิ่นหอมของดอกไม้เหล่านี้ก็ยังตามเข้าไปด้วย

ส่วนดอกรสสุคนธ์ ราชาวดี มะลิวัลย์ ขจร ชะลูดนั้นก็หอมแต่เป็นจำพวกไม้เลื้อย ต้องทำซุ้มหรือปะรำให้ต้นเลื้อยเกาะ ดอกหอมเกือบตลอดวัน โดยเฉพาะตอนเช้ารสสุคนธ์จะหอมมาก อย่างดอกสายหยุดนั้น ไม่ได้หยุดหอมตอนสายอย่างชื่อ แต่หอมจนบ่ายเย็นแล้วเหี่ยวไปเอง

ตอนเย็น ๆ คุณยายอาบน้ำอาบท่าเสร็จแล้ว มักชอบมาเก็บดอกมะลิวัลย์ดอกแย้ม ๆ ไว้บูชาพระ โดยเสียบกับกลีบบังหาสีดำ ๆ ดอกไหนที่ลืมเก็บแต่เมื่อวานก็บานอยู่กับต้น ยังหอมดีอยู่ ส่วนคุณป้านั้นชอบเก็บดอกพุทธชาดไว้ร้อยเป็นหนูหรือกระต่ายให้เกาะกับกิ่งดอกเทียนกิ่งที่หอมอยู่แล้วให้หอมยิ่งขึ้นไปอีก ดอกชมนาดนั้น คุณป้ามักบอกว่า น้ำอบไทยกลิ่นชมนาดเป็นยอดของกลิ่นน้ำอบไทย กลิ่นพิกุลก็สู้ไม่ได้ ซึ่งคุณยายคิดว่าจริง ๆ ด้วย

ดอกไม้ที่มีกลิ่นหอมพวกนี้มักใช้ปักแจกันหรือร้อยมาลัยไม่ค่อยได้ ต้องปล่อยให้มันส่งกลิ่นหอมอยู่กับต้นของมันอย่างนั้น ยกเว้นดอกมะลิและพุทธชาด ดอกพุทธชาดนี้ คุณปู่ของคุณตาชอบให้เก็บมาทั้งช่อใหญ่ ๆ มาปักแจกัน กลางคืนก็ส่งกลิ่นหอมไปทั่วห้อง ตอนสาย ๆ ดอกก็ร่วงขาวโพลนบนพื้นโต๊ะสวยงาม คุณปู่ห้ามไม่ให้กวาดทิ้ง แต่ปล่อยไว้ให้แลดูสวยงามอย่างนั้น และจะทยอยกันบานไปเรื่อย ๆ จนกว่าจะหมด ดอกมหาหงษ์ช่อสีขาวที่ชอบขึ้นอยู่ริมตลิ่งข้างรั้วก็หอมมาก และทยอยกันบานดี ทนได้นานดีเท่า ๆ กับพลับพลึง

ที่บ้านของคุณปู่มีต้นมะผู้มะเมียอยู่หลายกอ ใบและทรวดทรงของตนสวยดี คุณปู่จึงเอาไว้ตกแต่งสนาม เมื่อถึงคราวมันมีดอก ดอกจะติดอยู่กับลำต้น กลิ่นจะส่งมาแต่ไกลเป็นอันรู้แน่ว่ามีดอก คุณอาคนเล็กก็จะพาหลานที่เป็นลูกสมุนของคุณอา เอาไฟฉายไปส่องแล้วให้หลานเก็บใส่ผ้าเช็ดหน้าผืนโต ๆ ไว้ดมในมุ้ง แต่กลิ่นนี้บางคนไม่ชอบหาว่าหอมฉุนเฉียวเวียนหัว ต้องเอาไปไกล อย่างแม่ครัวของคุณยาย แต่คุณยายเป็นเด็ก ๆ ไม่คิดว่าเป็นอย่างนั้น

พวกสาวใช้ในบ้าน เมื่อเสร็จงานตอนเย็นแล้วพากันอาบน้ำอาบท่า มักหาดอกไม้หอม ๆ มาทัดหูกัน อย่างดอกลั่นทม ดอกแก้ว พวกผู้ใหญ่แก่ ๆ มักจะค่อนขอดพวกสาว ๆ หาว่าทัดดอกไม้ไว้ล่อผู้ชาย เมื่อคุณยายได้ยินก็รู้สึกสงสารที่ถูกค่อนว่าอย่างนั้น ดอกไม้หอม ๆ ใคร ๆ ก็อยากจะเอาไว้ดมใกล้ ๆ ทั้งนั้น คุณยายเองก็ชอบไม่น้อย

หน้าฝนดอกพุดซ้อนบานขาวโพลนและส่งกลิ่นหอม คุณยายชอบเก็บมา แต่ผู้ใหญ่จะไม่ให้ดม ทั้งที่คุณยายอยากจะดมเสียเต็มประดา ผู้ใหญ่บอกว่า “เดี๋ยวเป็นริดสีดวงจมูกนะ” ก็เพราะมีตัวแมลงเล็ก ๆ ชอบอาศัยอยู่ในดอกพุดซ้อนเหล่านั้น ยายแอบดมหลายครั้งไม่เห็นเป็นเลย แต่ไม่กล้าดมบ่อย เพราะกลัวตัวที่วิ่งไปมานั้นวิ่งเข้าจมูกแล้วทำให้คัน

ดอกสารภี ดอกบุนนาคนั้น หอมกลางวัน แย้มตอนเช้ามืด จึงต้องรีบมาเก็บตอนเช้ามืดในหน้าร้อน เดือนมีนาคม คุณอาคนเล็กได้เป็นเจ้าของสารภีต้นหนึ่ง หน้าร้อนพอจะเก็บไปขายได้สตางค์บ้าง ต้องรีบร้อยเสียตั้งแต่ยังแย้ม ๆ อยู่ แต่ปีหนึ่งมีอยู่ไม่กี่วันก็วายแล้ว ดอกไม้ที่มีกลิ่นหอมที่นิยมกันมากอีกอย่างก็คือดอกชะลูด เป็นไม้เลื้อยดอกเล็ก กลิ่นเป็นที่นิยมของชาววังมาก ชอบเอาใส่ในตลับสีผึ้งสีปาก โถแป้งเม็ดบ้าง อบแพรเพลาะแพรสไบบ้าง แล้วยังนิยมใส่ยาหอมอีกด้วย ดอกไม้กลิ่นเหล่านี้บางอย่างเหี่ยวแห้งแล้วก็ยังไม่ทิ้งกลิ่นเช่น ชมนาด พิกุล สารภี บุนนาค กระทิง

ดอกไม้ที่หอมรุนแรงแต่ประเดี๋ยวเดียวก็มีลำดวน นมแมว การเวก บางทีก็เรียกกระดังงาจีน หอมตอนบ่ายจัด ๆ เย็น ๆ พลบ ๆ ก็หยุดหอมแล้ว ปีหนึ่งมีดอกไม่กี่วันก็หมด

เกร็ดความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับงานบ้าน เครื่องเรือน เครื่องครัว การรักษาและประหยัดของกินของใช้ ได้ขอคัดเลือกมาจากหนังสือพิมพ์รายสัปดาห์ "ฟ้าเมืองไทย" ขอขอบพระคุณคุณอาจินต์ ปัญจพรรค์ แห่งฟ้าเมืองไทย ที่กรุณาให้นำมาลงพิมพ์ในหนังสืออนุสรณ์นี้.

งานหนัง–เครื่องเรือน–เครื่องครัว

ถ้าเตารีดเกิดมีรอยไหม้

ถ้าเตารีดไหม้หรือฝืด รีดไม่สะดวก เวลาแม่บ้านกลับจากตลาดมีใบตองห่อของก็เก็บไว้สักแผ่น เสียบเตาพอร้อนจัดรีดลงไปบนใบตองถูไปถูมาจนใบตองเกือบไหม้ หรือมีกลิ่นหอมขึ้นมา ทีนี้ลองดู เตารีดจะลื่นยิ่งกว่าเตาใหม่เอี่ยมเสียอีก

แก้รอยไหม้บนเตารีด

ถ้าเตารีดไฟฟ้าของคุณแม่บ้านร้อนจัดจนเวลารีดทำให้ติดเสื้อผ้า และเป็นรอยไหม้ เวลารีดผ้าทำให้ฝืดรีดไม่คล่อง ขอแนะนำให้ใช้ยาสีฟันจากหลอดเก่า ๆ ที่ใช้แล้ว นำมาแกะเอายาสีฟันที่ติดอยู่กับหลอดถูตรงรอยไหม้ให้ทั่ว แล้วใช้ผ้าสะอาดชุบน้ำเช็ดยาสีฟันออกให้หมด ถูให้แรง ๆ รอยไหม้ที่ติดอยู่จะหายไป เตารีดจะใหม่สะอาด รีดคล่อง

วิธีขจัดราบนเสื้อผ้า

ถ้าเสื้อผ้าชื้นอยู่ เอาสบู่ถูและโรยด้วยผงชอล์กขยี้หลาย ๆ หน แล้วซักอย่างธรรมดา

ถ้าราขึ้นผ้าที่แห้งแล้ว เอาสบู่ น้ำข้าว น้ำมะนาว ผสมให้เข้ากัน ถูตรงราทั้งสองด้าน เอาผึ่งแดด ถ้ายังไม่หายจงทำซ้ำอีก

วิธีซักถุงเท้าให้ขาว

๑. ซักถุงเท้าด้วยน้ำเปล่าก่อน

๒. นำถุงเท้านั้นใส่ลงกะละมัง เทน้ำส้มสายชู (ที่ใช้ใส่พริกดอง) แช่ถุงเท้านี้ประมาณ ๑ ช.ม.

๓. ต่อจากนั้นให้ซักด้วยผงซักฟอก ถุงเท้าจะขาวขึ้นกว่าเดิมมาก

ข้อควรระวัง–ไม่ควรซักบ่อยจะเปื่อย ควรซักทุก ๆ ๑ เดือน

พรรณี กิติวรรโณ

วิธีต้มผ้าสีขาวให้ขาวจริง ๆ

ผ้าสีขาว ถ้าจะซักให้ขาว ตามปกติเรามักจะนิยมต้มรวมกับสบู่หรือผงซักฟอก แต่ถ้าจะให้ขาวจริง ๆ แล้ว ก่อนที่จะนำผ้าสีขาวมาต้ม ให้ท่านนำเปลือกไข่เป็ดที่โดยมากเราขว้างทิ้งกันไปเพราะไร้ประโยชน์ แต่คราวนี้มันมีประโยชน์มาก คือ นำเปลือกไข่มาตากให้แห้งเสียก่อนและนำมาใส่ถุงเล็ก ๆ ต้มปนลงไปกับผ้าขาวพร้อมกับสบู่หรือผงซักฟอก จะปรากฏว่าผ้าขาวที่ต้มนั้นขาวสะอาดจริง ๆ

อำไพ นำสินหลาก
๘๒๕/๑ ถนนบรรทัดทอง เขตปทุมวัน กรุงเทพ ฯ

วิธีตากเสื้อกางเกง

เสื้อ ไม่ให้ปกคอเสื้อสีซีดจางเร็วกว่าธรรมดาควรตากโดยใช้หนีบตัวเสื้อติดกับราวผ้า ให้ปกคอเสื้ออยู่ด้านล่าง แดดจะมีโอกาสเลียสีผ้าน้อยกว่าการตากโดยเอาปกขึ้นข้างบนและปกจะขาดช้ากว่า

กางเกง ชนิดผ้าผสมใยเทียม แห้งเร็ว รีดง่ายใช้ทน ควรตากโดยหันด้านหน้า (ที่มีซิปรูด) เข้าหาราวผ้า ใช้ไม้หนีบขอบกางเกงด้านหลัง เวลาซักอย่าบิดโดยออกแรงมากนัก ให้บิดเบา ๆ จากขอบกางเกงด้านเอวลงมาปลายขา

พร รัตนา

วิธีซักผ้าให้ขาวยิ่งขึ้น

เวลาท่านเอาผ้าแช่กับน้ำผงซักฟอกให้เอาน้ำมันก๊าดใส่ลงไปสักเล็กน้อย ถ้าหากผ้ามากก็ใส่น้ำมันก๊าดลงไปอีก แล้วแช่ผ้านั้นไว้สักประมาณ ๓๐ นาที จึงค่อยนำผ้ามาซักจะเห็นว่าผ้านั้นขาวกว่าซักด้วยผงซักฟอกอย่างเดียว แต่ผ้าที่จะแช่นั้นต้องเป็นผ้าขาว เพราะถ้าเป็นผ้าสีจะทำให้สีของผ้านั้นจางลง

วัฒนา เหมือนเผ่าพงษ์

วิธีซักผ้าเปื้อนหมึก

เอาเกลือป่นโรยตรงรอยเปื้อน บีบน้ำมะนาวลงให้ชุ่ม นำไปผึ่งแดดไว้ครึ่งวัน แล้วจึงนำไปซัก ถ้าเปื้อนน้ำหมากก็ทำวิธีเดียวกัน

โกเมน

ผ้าขึ้นรา

ถ้าผ้าขึ้นราให้เอามะเขือเทศถู แล้วเอาเกลือโรยตากแดด

เสื้อผ้าเปื้อนหมึก

มะเขือเทศผ่าซีกใช้ถูเสื้อผ้าที่เปื้อนหมึก แล้วล้างด้วยน้ำเย็นสัก ๒—๓ ครั้ง

ยาขัดทองเหลือง

ทองเหลือง ทองแดง สังกะสี ถ้าเกิดน้ำยาขัดหมด ให้ใช้น้ำส้มผสมกับเกลือแตะผ้าสะอาดถูก็มันเหมือนกัน หรือทำไว้ใช้ก็ได้ประหยัดดี

วิชา งามละม้าย

๓๒๗ ซอยรามบุตรี บางลำภู กรุงเทพมหานคร

ยาขัดสเตนเลส

ภาชนะที่เป็นสเตนเลสนั้นถ้าเราจะต้องการให้เงาแวววาวละก้อ ให้ใช้ขี้เถ้าแกลบขัดกับสบู่ซันไลท์ เสร็จแล้วล้างให้สะอาด จะดูใหม่อยู่เสมอ

ปณิชา

ยาขัดรองเท้า

ยาขัดรองเท้าถ้าทิ้งไว้นาน ๆ มันจะแห้งแข็ง อย่ารีบทิ้งมันเสีย โปรดเอาน้ำส้มผสมลงไปจะใช้ได้อีก และจะทำให้รองเท้าที่ขัดนั้นเป็นเงางาม แมลงวันเหยียบหกล้มแน่

การรักษารองเท้า

ก่อนที่จะใช้รองเท้าใหม่ ๆ ควรจะเอาผึ่งแดดอ่อน ๆ ประมาณ ๒—๓ นาที จะทำให้หนังนุ่มดีขึ้น ถ้าหากรองเท้าของท่านเปื้อนเป็นรอยดำ ๆ ด่าง ๆ จงใช้มะนาวถูจะหาย

วิธีขัดเครื่องใช้ทองเหลือง

ขัน ทัพพี ฯ ล ฯ หากต้องการขัดให้เป็นเงางาม ใช้ผ้า (เศษผ้า) ชุบน้ำมันมะพร้าวซึ่งผสมกับดินสอพอง (แป้งดินสอพองที่คนแก่ใช้ทาตัว) กะว่าเหลว ๆ พอดี แล้วนำมาขัดภาชนะทองเหลืองต่าง ๆ แค่นี้แหละ เมื่อขัดไปได้ไม่นาน แล้วเอาผ้าสะอาดขัดน้ำมันมะพร้าวชุบดินสอ-พองออก ความเงางามจะปรากฏขึ้นทันที ซึ่งวิธีนี้ประหยัดกว่าใช้ยาขัดที่ขายตามร้านในราคาแพง ซ้ำภาชนะนั้นไม่สึกหรอด้วย

แม่ใช้ดินสอพองอย่างเดียว

สมหมาย วิเชียรฉันท์
ร.ร. เบญจมราชูทิศจังหวัดจันทบุรี อ. เมือง จ. จันทบุรี

ขัดสีที่เปรอะรถ

ท่านที่มีรถเก๋งขี่ แต่ขาดการระวังในเรื่องการดูแลรักษาสีรถ และมีสาเหตุให้รถของท่านไปกระทบกระทั่ง หรือไปเบียดกับรถของใครเข้า สีรถมาติดกับรถของเราแล้วขัดไม่ออก ให้ใช้สำลีชุบน้ำมันเบรค (น้ำมันเบรคของท่านนั่นแหละ) เช็ดแต่เพียงเบา ๆ แล้วเอาผ้าสะอาดชุบน้ำเช็ดตามสีที่ติดอยู่กับรถของท่านก็จะหายไปทันที แต่ต้องระวังอย่าให้น้ำมันเบรคไปถูกส่วนที่ท่านไม่ต้องการเช็ดเข้า สีรถของท่านจะเสีย

ตาม มีสัตย์

หน้าปัดนาฬิกาที่เป็นรอย

ใบขนุนแก่ ๆ ๑ ใบ พร้อมด้วยยาสีพื้นชนิดหลอดนิดหน่อย เอาใบขนุนถูหน้าปัดนาฬิกาตรงที่เป็นรอย สักสี่ห้าครั้ง รอยนั้นจะหายไปทันที หน้าปัดนาฬิกาเมื่อโดนใบขนุนจะเป็นฝ้าขุ่นมัวนิดหน่อย ทีนี้เอายาสีพื้นถูซ้ำอีกที ถูให้ทั่ว แล้วเช็ดเอายาสีพื้นออกให้หมดตอนนี้ละครับ ท่านจะได้หน้าปัดนาฬิกาที่ใสแจ๋วปราศจากรอยใด ๆ ทั้งสิ้น ทดลองดูได้

บุญเชิด ประเสริฐผล
โรงงานไทยเทยิ่นจำกัด ดอนเมือง ก.ท.ม.

หัวเข็มขัดและเครื่องหมายต่าง ๆ

เครื่องโลหะที่ทำด้วยทองเหลือง เมื่อใช้ยาขัดแล้วจะเป็นเงางามดี แต่พอใช้ไปได้ไม่กี่วัน ก็จะมัวเลอะเทอะต้องขัดใหม่ ทำให้เปลืองยาขัดและเสียเวลาเปล่า ๆ ลองใช้วิธีนี้ซีครับ พอขัดยาจนเป็นเงาดีแล้ว เอาแลคเกอร์ที่ทาไม้นี่แหละชุบแปรงหรือสำลีทาทับลงไปก็จะเป็นเงางามไปนานเชียวครับ

สุพจน์ นาฑี

การขัดกระจกแบบประหยัด

ธรรมดายาเช็ดกระจกนั้นไม่ใช่ของถูก แต่เดี๋ยวนี้ไม่ต้องใช้แล้ว หากทำตามวิธีของผม คือ

๑. เอากระดาษหนังสือพิมพ์เก่า ๆ มาชุบน้ำแล้วเช็ดกระจกก่อน จนกว่าจะยุ่ยจึงเปลี่ยนใหม่

๒. เอากระดาษหนังสือพิมพ์ที่ไม่ชุบน้ำมาขัดกระจกต่อ เท่านั้นเองครับ รับรองว่าออกแรงน้อยกว่า ทุ่นเงินกว่าใช้น้ำยามากทีเดียว

ชีวิน ณ เชียงใหม่
๑/๑๕ ถ. สันกำแพง อ. สันกำแพง จ. เชียงใหม่

วิธีขจัดรอยเปื้อนเลือดบนเสื้อผ้า

ให้เอาหัวผักกาดกับขิงสดหั่นเป็นชิ้นบาง ๆ แล้วนำไปวางทับบนรอยเปื้อนเลือดต่อจากนั้นก็เอาเตารีด รีดตรงรอยเปื้อนของเลือดนั้นอีกครั้ง รอยเปื้อนเลือดจะหายไปอย่างง่ายดาย และได้ผล ๑๐๐ % เพราะเคยทดลองใช้

ไกรศรี ครุวิทโยภาส
๑๓๑ หมู่ ๑ ต. ประดู่ อ. วิเชียรบุรี จ. เพชรบูรณ์

มะนาวสารพัดประโยชน์

ตื่นนอนตอนเช้าหลังจากอาบน้ำล้างหน้าเรียบร้อยแล้ว คุณก็จัดการเอามะนาวมาบีบแล้วชโลมให้ทั่ว ถ้าคนที่ไม่เคยทำครั้งแรก ๆ ก็จะรู้สึกแสบ ๆ คัน ๆ ไม่ต้องตกใจรออยู่สักพักพอน้ำมันแห้งแล้ว ก็จะหายคันไปเอง (รับรองทีนี้ผิวคุณจะไม่แตกอีก)

และมะนาวยังช่วยให้ รอยบวมโนเป็นซาละเปาหรือลูกมะกรูดหายได้ภายในไม่กี่วัน เพียงแต่คุณเอามะนาวสักเล็กน้อยบีบน้ำลงไปในแป้งดินสอพอง แล้วเอาไปทาบริเวณที่โนหรือบวมนั้น ซึ่งพอทาแล้วจะรู้สึกเย็น ๆ น้องชายของดิฉันแกชอบวิ่งเล่นชนบ่อย ๆ จนหัวโนนับครั้งไม่ถ้วน ก็ใช้วิธีนี้จนหาย รอยบวมช้ำไม่มีปรากฏเลย

อีกอย่างหนึ่งก็คือว่า ใครที่หน้ามีสิวใช้มะนาวทาก็จะไม่มีสิว แถมยังหนุ่มอีกด้วย แต่อย่าลืมล้างหน้าให้สะอาดเสียก่อน ถ้าไม่ล้างให้สะอาดจะมีเชื้อโรคติดอยู่ ทำให้รู้สึกแสบหน้ามากจนทนไม่ไหว ทาน้ำมะนาวลงไปให้ทั่วใบหน้า ครั้งแรกก็จะรู้สึกตึง ๆ หน้าอยู่เสมอ (สำหรับคุณผู้หญิงยังไง ๆ ก็ต้องล้างออก เพราะจะต้องผัดหน้าทาปาก)

ลูก — เมื่อเล็ก ๆ เวลาหกล้มหรือถูกพี่เขกหัว หัวโน แม่จะใช้มะกรูดเผาไฟเอาผ้าขาวบางหุ้มประคบให้ตรงที่โน

อัญชลี วังไพศาล
๗๗๘/๒๔–๒๖ ถ. พหลโยธิน บางเขน ก.ท.

เปลือกไข่ขัดเครื่องลายครามสะอาด

เปลือกไข่ไก่หรือไข่เป็ด เอามาล้างให้สะอาด แล้วใส่ครกตำรวมกับเกลือให้ละเอียด ใช้เป็นยาขัดเครื่องเคลือบเครื่องลายครามได้สะอาดแวววาวดี

ศุภชัย บูชาโชค
๑๕๑๑/๖๕ ถ. พหลโยธิน อ. พญาไท กรุงเทพฯ ๔

วิธีขัดรองเท้าหนังให้เงา

ให้ท่านเอา KIWI ที่ขัดรองเท้าทาให้ทั่วบริเวณรองเท้าที่ทำความสะอาดแล้วทิ้งไว้สัก ๕ นาที แล้วเอาสำลีชุบน้ำบีบน้ำที่สำลีออกให้เหลือพอสำลีหมาด ๆ (อย่าให้สำลีเปียกมากเกินไป) แล้วเอาสำลีนั้นทาถูบนรองเท้าไปมาพอเบา ๆ อย่าให้แรง รองเท้าของท่านจะขึ้นเงาแวววาวทีเดียว ไม่เชื่อท่านลองทดลองดู (รับรองจะเงากว่าใช้แปรง ๑๐๐ %)

อ่วน ช้างแก้ว

น้ำยาเช็ดกระจกยุคประหยัด

เอาขี้เถ้า ๑ กำมือ ผสมกับน้ำ ๑ ขวด ใส่ในขวดแล้วเขย่า ตั้งทิ้งไว้จนขี้เถ้าตกตะกอน รินเอาแต่น้ำใส เอาผ้าชุบน้ำนี้เช็ดที่กระจก ทิ้งไว้สักครู่ เอาผ้าที่แห้งอีกผืนหนึ่งมาเช็ดกระจกจนแห้ง กระจกก็จะใสสะอาดไม่แพ้น้ำยาเช็ดกระจกที่ราคาแพง

ถ้าเป็นกระจกเงาให้เอาแป้งผงราคาถูก ๆ เทใส่ผ่ามือลูบไล้ที่กระจก แล้วใช้ผ้านิ่ม ๆ เช็ดออก กระจกเงาก็จะปราศจากฝ้ามัว ขอให้ท่านลองดูแล้วจะเห็นผล

ราเชนทร์ ประสงค์จันทร์
๑๐๗ ประธานสุขา อ. เทพา ๑ จ. สงขลา

วิธีแก้กระจกมัว

กระจกที่เราซื้อมานานแล้ว ซึ่งนานไปก็จะมัว เรามีวิธีดังนี้ คือ ใช้ยาสีฟันยี่ห้ออะไรก็ได้ บีบใส่กระจกเพียงเล็กน้อย เอาผ้าชุบน้ำเช็ดยาสีฟัน โดยถูให้ทั่ว ๆ กระจก เสร็จแล้วเอาผ้าที่สะอาดเช็ดอีกครั้ง รับรองกระจกของคุณจะใสมาก เหมือนเมื่อตอนซื้อมาใหม่ ๆ

ธรรมยกิจ บุญธรรม
โรงเรียนบ้านต้นโจ้ก ตู้ ป.ณ. ๑๕ อ. ฝาง จ. เชียงใหม่

วิธีคั้นมะนาว

ถ้าแช่มะนาวในน้ำร้อน ๒—๓ นาที ก่อนนำมาคั้นจะคั้นได้ง่าย และมีน้ำมะนาวมากตามต้องการ

วิไลรัตน์ สว่างวงษ์
ร.ร. วัดตาคลีฯ อ. ตาคลี นครสวรรค์

รักษามะนาวสด

มะนาวที่แห้งแล้ว บางครั้งเราซื้อมะนาวมาก แต่ใช้ไม่หมด เกิดแห้งไปเสีย แก้ด้วยวิธีนี้นะคะ เอามะนาวที่เก่าหรือแห้งแล้ว นำไปแช่น้ำร้อน สักสองชั่วโมงจะทำให้สดชื่นคุณภาพคงเดิมได้

ลูก— แม่เก็บไว้ใช้นาน ๆ โดยเอาทรายใส่กาละมังแตก แล้วใส่ทรายชื้น ๆ

แสงเทียน หลวงอ้าย
บ้านเลขที่ ๑๐ หมู่ที่ ๑๒ ต. มะขามหลวง อ. สันป่าตอง จ. เชียงใหม่

ระวังน้ำส้มพริกดอง

ร้านขายก๋วยเตี๋ยวส่วนใหญ่ใช้กรดส้มดองพริก วิธีสังเกตดูว่าอันไหนใช้กรดส้มดอง หรือน้ำส้มสายชูดอง ดูจากสีของพริกหรือเมล็ดของพริกที่ดองสิครับ ถ้าดองด้วยกรดส้ม เมล็ดพริกและเนื้อพริกจะเหี่ยวเฉา

อย่าว่าแต่ลำไส้คนซึ่งเปราะบางเลย เวลาผสมน้ำยาล้างฟิล์มทีไร ดมกลิ่นมันเข้าไปยังแสบจมูกไป ๓—๔ วัน ผสมกับน้ำ ๑:๑๐ ฟิล์มที่ละลายหย่อนลงไปหยุดทันที มันเป็นตัวยาสำคัญในสูตรน้ำยาหยุดภาพเลยทีเดียวแหละ ผมเลิกกินพริกดองตามร้านก๋วยเตี๋ยวมาหลายปีแล้ว กลัวลำไส้พังครับ ยกเว้นร้านที่รู้จักและไว้ใจได้จริง ๆ

อภิชาต เตชะโกสิต
๑๑ สุขุมวิท ซอย ๕๕ กรุงเทพ ฯ ๑๑

ประโยชน์ของน้ำส้ม (สายชู)

ก. ช่วยประหยัดน้ำมัน วิธีการ คือ เติมน้ำส้มธรรมดา ๆ ลงในน้ำมันก๊าดที่ใช้จุดตะเกียงจะทำให้เปลืองน้ำมันน้อยลง (น้ำส้ม ๑๕ ซี.ซี. ต่อ น้ำมัน ๑ ลิตร)

ข. ขจัดสนิมบนเตารีดผ้า วิธีการ คือ เอาผ้าชุบน้ำส้มให้ชุ่ม แล้วเช็ดตรงสนิมบนเตารีด ขัดถูเช่นนี้หลาย ๆ ครั้ง สนิมก็จะหลุดออก เตารีดจะขาวและใหม่ขึ้น

ค. เก็บเนื้อสดให้อยู่ได้นาน วิธีการ คือ เอาเนื้อแช่น้ำส้มไว้ หรือเอาน้ำส้มชโลมให้ทั่วก้อนเนื้อก็ได้ เนื้อจะสดอยู่นานขึ้น

มาลินี บางท่าไม้
๙๔๕/๗ ซอยสารภี ๓ วงเวียนใหญ่ กรุงเทพ ฯ

ประโยชน์น้ำส้ม

ผมได้ไปเยือนเพื่อน ในตอนกลางคืน เมื่อต้นเดือนธันวาคมนี้ ผมสังเกตดูตะเกียงของเพื่อนผมไม่มีควัน ซึ่งผมแปลกใจมาก เลยถามดู เขาเอาไส้ตะเกียงไปชุบน้ำส้มแล้วตากให้แห้ง จึงนำมาใช้ จะทำให้ไม่มีควัน ท่านมีปัญหาเรื่องนี้ ลองทำดูซิครับ

วิชัย สุดตัญตั้งใจ
๔ หมู่ ๔ ต. เหล่าเสือโก้ก อ. เมือง อุบล ฯ

วิธีตรวจอายุของไข่ไก่

วางไข่ไก่ลงในชามก้นลึกที่ใส่น้ำเย็นเอาไว้ ถ้าไข่ไก่นอนลงทางด้านข้าง ก็แสดงว่าไข่ไก่สดแท้ ๆ ถ้าตั้งอยู่เป็นมุม ไข่ไก่นั้นเก็บมาได้ ๓ – ๔ วันแล้ว ถ้าไข่ไก่ลอยขึ้นบนน้ำไม่ควรเอามาใช้

วรรณศิริ สิทธิวงศ์

วิธีเก็บแกงไม่ให้บูด

ที่มีผู้แนะนำให้เอาแกงที่จะเก็บไว้มื้ออื่น (โดยมากจะเป็นมื้อเย็นเก็บไว้กินเช้าวันรุ่งขึ้น) ต้มให้เดือด แล้วยกขึ้น ปิดฝาให้มิด แล้วเก็บไว้เป็นที่อย่าให้ใครตักหรือคนนั้นอย่าเชื่อ การปิดฝาหม้อให้มิดชิดจะเป็นการช่วยให้บูดง่ายขึ้น อาหารที่เก็บไว้ค้างคืนจะบูดหรือเสีย ส่วนมากจะมีส่วนของกะทิปนอยู่ เช่น แกงเผ็ด แกงคั่ว เป็นต้น และจะบูดในฤดูร้อนซึ่งมีอากาศร้อนอบอ้าว ถ้าไม่อุ่นให้ดีเป็นเสียแน่ ฉะนั้นการที่ต้มให้ร้อนจนเดือดแล้วปิดฝาอีกเป็นการช่วยให้อากาศภายในหม้อร้อนอบอ้าวขึ้นอีก ไอน้ำแกงที่ขึ้นจับภายในฝาหม้อจะหยดลงไป เมื่อความร้อนอบอ้าวภายนอกหม้อก็มีพอที่จะทำให้แกงบูดได้แล้ว มาได้รับเพิ่มขึ้นจากการกระทำของเราอีกก็ยิ่งบูดเสียง่ายขึ้น

ทางที่ถูกเมื่ออุ่นจนเดือดดีแล้ว ยกลงเปิดฝาทิ้งไว้จนอุ่น ๆ ไม่มีไอขึ้นแล้ว จึงเอาเข้าเก็บในตู้กับข้าวโดยไม่ต้องปิด จึงจะกันบูดได้

สมาชิกคนหนึ่ง

ทำเนื้อเน่าเป็นเนื้อดี

เนื้อสัตว์หรือเนื้อปลาที่นำมาประกอบอาหาร บางทีมีมากเนื่องจากซื้อได้ถูกหรือผู้เมตตานำมาฝาก แขวนทิ้งไว้หรือเก็บในตู้เย็น หากตู้เย็นเสียหรือไฟฟ้าดับนาน ๆ เนื้อนั้นอาจมีกลิ่น หากนานมาก ๆ อาจมีกลิ่นเหม็นมาก คุณแม่บ้านอย่าเพิ่งโยนทิ้ง ให้แก้โดยเอาน้ำมันสัตว์ (หมู) หรือน้ำมันพืช (คะเนว่าพอใช้ผัดเนื้อนั้นได้ทั่ว) ใส่ในกระทะตั้งเคี่ยวไฟพร้อมใส่เกลือ, กะปิเล็กน้อย เคี่ยวจนมีกลิ่นไหม้มีตะกอนน้ำมันตกอยู่ก้นกระทะ เอาเนื้อที่

มีกลิ่นซึ่งหั่นเป็นชิ้น ๆ ไม่ควรหนาเกิน ๑ ซ.ม. ใส่กระทะคลุกเคล้ากับน้ำมันจนเปียกน้ำมันทั่ว (ไม่ถึงกับต้องให้สุก) เนื้อนั้นจะไม่มีกลิ่น ใช้ประกอบเป็นอาหารได้อีกแล

ร.ต.ท. สุพจน์ พลพัฒน์

๔๔ ถนนเพชรเกษม อ. เมือง จ. ราชบุรี

วิธีรูดปลาไหล

ในเมืองไทย ๒๕ น. หน้า ๑๒๓ มีอันตรายไม่ควรนำใช้อย่างยิ่ง เพราะฝอยขัดหม้อทั้งหลายจะเข้าฝังในเนื้อปลา ทำให้ทานปลาไหลแบบนี้เป็นอันตราย เพราะเคยเป็นข่าวลงในหนังสือพิมพ์และออกข่าวมาแล้ว ขอเตือนว่าอย่าใช้ จะทำให้ถึงกับเสียชีวิตได้

ไม่ต้องใช้อะไรถูรูดให้เสียเวลาหลายนาทีและเมื่อย เมื่อทุบหัวปลาแล้วให้เอาปลาไหลแช่ในน้ำเดือด ๑ — ๒ นาที จะทำอะไรก็เชิญ อย่างช้าไม่เกิน ๒ นาที

จำลอง ดีสวัสดิ์

๒๕/๔ หมู่ ๑๐ ต. ประเวศ เขตพระโขนง กรุงเทพ ฯ

เกลือล้างเกลือ (คล้ายเกลือจิ้มเกลือ)

เมื่อต้องการจะล้างผักที่ดองเค็มทั้งหลายให้มีรสจืดสนิท ท่านว่าต้องล้างด้วยน้ำเกลือ เช่น ต้องการล้างหัวผักกาดเค็ม ท่านว่าให้ล้างด้วยน้ำธรรมดาผสมเกลือแกงจำนวนพอสมควรที่จะทำให้น้ำที่ล้างมีรสเค็มจัด ใช้มือขยำผักที่ต้องการล้าง ล้างเช่นนี้สัก ๒ — ๓ ครั้ง ครั้งสุดท้ายล้างด้วยน้ำจืดธรรมดา รับรองว่าผักเค็มที่ล้างนั้นจะมีรสจืดสนิท

พิมล อุมาลี

การเก็บผลไม้ไว้บริโภค

ผลไม้ที่จะเก็บไว้บริโภคในเวลาต่อไป ควรล้างด้วยน้ำสะอาดให้ผิวสะอาด แต่ท่านระวังอย่าให้ช้ำ ผลไม้นั้นจะสดอยู่หลายวัน แล้วไม่มีจุด

เนื้อสัตว์ที่ต้องการให้อ่อนนุ่ม

ถ้าท่านต้องการให้เนื้อโคหรือไก่ปรุงอาหารแล้วอ่อนนุ่มน่ารับประทาน ควรพรมด้วยน้ำส้มเล็กน้อยแล้วทิ้งไว้ เนื้อนั้นจะอ่อนนุ่มไม่เหนียวหรือแข็ง

ศริยา สิทธิวงศ์
ร.ร. โพนทองพิทยา ต. โพนทอง อ. เมือง จ. ชัยภูมิ

วิธีทำให้ข้าวขาว

ข้าวที่เราทานกันเป็นประจำนี่แหละ ถ้าข้าวสีไม่ค่อยขาว หุงแล้วไม่ค่อยสวย เวลานึ่งหรือต้มข้าวให้บีบน้ำมะนาวใส่ลงไปสักนิดหน่อย ข้าวจะขาวและน่ารับประทานขึ้นมาอีกแยะ ถ้าไม่เชื่อลองทำดูซิคะ

บุษกร บูรณะกูล
๕๔๒ แบริ่ง ๒ อ. เมือง สมุทรปราการ

วิธีแก้กลิ่นข้าวไหม้

ถ้าใครหุงข้าวไหม้ก้นหม้อ มีกลิ่นเหม็นละก็ ถ้าจะให้กลิ่นเหม็นหายไป จงใช้ถ่านหุงข้าวที่ยังดิบ ๆ อยู่ ๑ ก้อนเท่ากำปั้นใส่ลงไปในหม้อข้าวที่ดงแล้ว ถ่านจะช่วยดูดกลิ่นไหม้ให้หมดไปภายใน ๕ นาที แล้วตักเอาถ่านและข้าวที่เบื้อนออก ข้าวก็จะหายเหม็น ไม่เชื่อลองดู

บุญยืน คุณอนันต์

วิธีหุงข้าวใหม่

บรรดาคุณแม่บ้านทั้งหลาย มักไม่นิยมหุงข้าวใหม่ (ข้าวสารต้นปี) เพราะข้าวใหม่หุงยาก มักเปียกหรือแฉะจนรับประทานไม่ได้ แต่กลับนิยมนำไปหุงเป็นข้าวต้ม ทั้งนี้เพราะข้าวใหม่มีกลิ่นหอมรสหวานน่ารับประทาน ทั้ง ๆ ที่ข้าวใหม่มีรสและกลิ่นน่ารับประทานมากกว่าข้าวเก่า (ข้าวค้างปี) ซึ่งเหม็นอับเป็นรังและมีตัวหนอนอีกด้วย แต่คุณ ๆ แม่บ้านกลับไม่ชอบหุงข้าวใหม่กัน ทั้งนี้เพราะข้าวใหม่หุงยากมากนั่นเอง ผมมีวิธีหุงข้าวใหม่ไม่ให้เปียกหรือแฉะดังต่อไปนี้

๑. นำเอาน้ำใส่ภาชนะให้พอกับปริมาณของข้าวที่จะหุง (ข้าวใหม่) ตั้งไฟให้น้ำเดือดเสียก่อน

๒. ขณะนั้นก็ลงมือนำข้าวสารที่จะหุง มาล้างน้ำ (ซาว) ให้สะอาด (ห้ามล้างก่อนน้ำเดือดเพราะจะทำให้เมล็ดข้าวพองหรือเปื่อยเสียก่อน) ใส่ลงในน้ำที่กำลังเดือดและคนให้ทั่วอย่าให้เกาะกันเป็นก้อน ประมาณ ๑ อึดใจก็รินน้ำข้าวทิ้ง (หรือจะเก็บไว้ทานก็ได้เพราะหอมและหวานดี) เมื่อน้ำข้าวแห้งแล้ว ก็นำไปอังไฟ (ดง) ให้รอบ ๆ ภาชนะ อีกครั้งหนึ่งก็เป็นเสร็จพิธี คุณแม่บ้านก็จะได้ข้าวสุก ที่มีรสและกลิ่นน่ารับประทาน เป็นการเพิ่มเสน่ห์ปลาย-จวักได้อีกด้วย

หมายเหตุ

ข้าวตาก (ข้าวสุกตากแห้ง) ก็ใช้ได้ครับโดยวิธีเดียวกัน ถ้าไม่เชื่อคุณลองให้แม่บ้านทดลองดูก็ได้ จะเป็นการประหยัดที่เหมาะสมกาลสมัยอย่างยิ่ง เพราะข้าวใหม่นี้ผมรู้สึกว่าจะถูกกว่าข้าวเก่าเสียอีก

จัตุพร ปิยะรัตน์
๖๒/๔ ซอยวัดสังข์กระจาย ถ. เพชรเกษม ก.ท. ๖

แก้มะละกอเหี่ยว

มะละกอดิบเหี่ยวเพราะซื้อมาทิ้งไว้หลายวัน ไม่ต้องทิ้ง มีวิธีทำให้สดเหมือนปลิดมาจากต้นดังนี้

นำปูนสำหรับเคี้ยวหมากมา ๑ ช้อน ละลายกับน้ำธรรมดา ใช้น้ำพอประมาณ แล้วเอามะละกอที่เหี่ยวลงไปแช่ในน้ำปูนได้ไม่ต้องคอยให้น้ำปูนใส แช่ไว้ประมาณ ๒๐–๓๐ นาที หรือจะแช่นานกว่านั้นก็ได้ เมื่อแม่บ้านต้องการจะใช้มะละกอทำเป็นอาหารหรือตำส้มตำ รับรองได้ว่ามะละกอจะไม่เหนียวและไม่เหี่ยว เนื้อกรอบดี ผมเคยทำได้ผลมาแล้ว

นุกูล มณฑาทิพย์
ตู้ ป.ณ. ๑ กรมทางหลวง อ. ละหานทราย จ. บุรีรัมย์

วิธีคั่วพริกแห้ง

คุณเคยเป็นเช่นนี้บ้างไหม ? เวลาคุณคั่วพริกแห้งจะส่งกลิ่นฉุนทั่วบ้านทั่วเมือง พอใส่ลงครกโขลกเท่านั้นแหละจลาจลย่อย ๆ จะเกิดขึ้นภายในบ้านทันที ดีไม่ดีบ้านข้างเคียงจะฉวยโอกาสให้พรคุณไปเสียเลย

ผมมีวิธีที่จะไม่ให้พริกส่งกลิ่นรบกวนดังนี้ ก่อนจะเอาพริกลงใส่กระทะให้เอาเศษผ้าที่สะอาดจุ่มน้ำมันหมูแล้วทากระทะให้ชุ่มพอสมควรแล้วจึงเอาตั้งไฟคั่ว ถึงไฟจะแรงก็ไม่ส่งกลิ่น เวลาโขลก พริกจะติดน้ำมันหมู ผงที่แหลกแล้วจะไม่คลุ้งขึ้นมา โขลกลงไปเถอะครับ รับรองคุณจะไม่ต้องร้องให้ขี้มูกโป่งอย่างแน่นอน

สมพงษ์ ต้นวงศ์

โรงเรียนบ้านเป๊าะ "บึงบูรพ์วิทยาคม"

ต. เป๊า อ. อุทุมพรพิสัย จ. ศรีสะเกษ

บอกแม่ครัวให้เจียวไข่อร่อย

ผมต้องการปากกาที่ระลึกมานานแล้ว หากคิดอยู่อย่างนี้คงไม่ได้แน่ จึงได้ส่งวิธีทำให้ไข่เจียวน่ารับประทานมาบางทีอาจจะได้

วิธีที่ ๑ ก่อนเจียวไข่ บีบน้ำมะนาวใส่ลงไปเล็กน้อยจะทำให้รสดีขึ้น

วิธีที่ ๒ หั่นตะไคร้บาง ๆ ผัดกับน้ำมันเสียก่อนจะได้รสดีอีกรสหนึ่ง

ศุภรัฐ อุทกพันธ์

๓๖ ถนนวิเชียรชม อ. เมือง จ. สงขลา

วิธีนึ่งมะพร้าวอ่อนสังขยาไม่ให้เปลือกดำ

เมื่อท่านเอาลูกมะพร้าวอ่อนมาปอกเปลือกขวั้นให้เป็นรูปตามความต้องการของท่านแล้ว (เหมาะแก่แม่ค้าขายขนมหวาน) ก่อนท่านจะเฉาะปากเอาน้ำมะพร้าวทิ้ง แล้วเอาไปลงหม้อนึ่ง ท่านจงเอามะนาวผ่าซีก แล้วทาลูบไล้ให้ทั่วลูกมะพร้าวที่ท่านจะเอานึ่งนั้นจนทั่วดีแล้วทิ้งไว้ประมาณ ๔ — ๕ นาที ต่อจากนั้นท่านก็นำลงหม้อนึ่งจนสังขยาภายในสุกดียกลงมะพร้าวอ่อนสังขยานั้น ๆ จะไม่มีสีดำภายนอกเลย จะมีสีขาวปกติตามเดิม

ยงยุทธ เพชรคง

ร.ร. บ้านหนองแรด ต. ปล้อง อ. ทิง จ. เชียงราย

ป้องกันกระทะไหม้

เมื่อเราซื้อกระทะมาใหม่ ๆ นั้นจะมีความสวยงาม แต่พอใช้ไปนาน ๆ กระทะจะไหม้และดำ เมื่อเราซื้อกระทะมาใหม่ ๆ ให้เอากระทะนั้นตั้งเตาไฟแล้วเทน้ำส้มลงไป (ห้ามใช้น้ำส้มที่เป็นเครื่องดื่มประเภทน้ำอัดลม) ทิ้งให้เดือดประมาณ ๑๐ นาที จะทำให้กระทะไม่ไหม้และไม่ดำ

บันดาล สาริบุตร
ห้อง ๑/๕ ภาคค่ำ วิทยาลัยครูอุดร จ. อุดร

วิธีเก็บพริก

นิยมปลูกกันทุกภาค ผู้ใดมิเคยได้กินและลิ้มรสของพริกก็นับว่าโง่ที่สุดละครับ แต่มีปัญหาอยู่ที่การเก็บผลของพริกนี่แหละครับ ถ้าท่านเก็บผลของมันใส่ในอุ้งมือ แล้วจะทำให้ผลของมันและใบของมันหงิกงอหมด ไม่ให้ผลดีอีกเหมือนกาลก่อน และแก้ไม่หาย ไม่ควรเก็บใส่อุ้งมือเป็นอันขาด ไม่เชื่อลองดู ควรเก็บใส่ภาชนะอื่น ๆ ดีกว่าครับ กระผมได้รู้มาจากคนแก่นะครับ และทดลองแล้วก็จริงดังว่า

ต้มมะระ

การต้มมะระต้องใช้น้ำเดือดจัด ๆ ถ้าจะให้ดีต้องเลือกมะระตาห่าง ๆ แก่จัดแต่อย่าให้สุกนะคะ และตอนต้มปิดฝาอย่าเปิดเลย คะเนว่าสุกแล้วจึงยกขึ้น แทบไม่มีรสขมจริง ๆ ค่ะ

มาลา โชติสถาพร
๘๒ หมู่ ๖ บางมด บางขุนเทียน ก.ท.

แก้ยางมะเขือ

มะเขือที่เราใช้รับประทาน เช่น มะเขือพวง มะเขือยาว หลังจากผ่าซีกเรียบร้อยแล้วควรแช่น้ำไว้ จะไม่ทำให้มันมีสีดำ เนื่องจากยางของมัน

อัมพร แจ่มสุวรรณ
๑๘๖ ถ. ชุมค้า อ. สีคิ้ว นครราชสีมา

วิธีล้างยางกล้วยที่ติดมือ

ถ้ายางกล้วยติดมือ (เพราะมนุษย์ใช้มือปอกกล้วย) ให้เอามะนาวผ่าซีก แล้วถูไปมาบริเวณที่ต้องการ อย่างช้าราว ๕ นาที ยางกล้วยที่ติดมือจะสะอาด เกลี้ยงยิ่งกว่าผงซักฟอก (ผสมมะนาว) ซะอีก ถ้าใครสนใจลอง ๆ ดูก็ได้

นภาพร ทรัพย์สุนทร
๑๙ ถ. วรเดช อ. เมือง จ. ราชบุรี

ล้างยางขนุน

เมื่อรับประทานขนุนแล้ว นิ้วของเราจะรู้สึกว่ามียางเหนียว ๆ ของขนุนติดอยู่ จะล้างน้ำก็ไม่ออก คนแก่คนเฒ่าจะให้เอานิ้วไปคลุกกับข้าวสารที่ยังไม่ได้หุง สักครู่มือเราก็ปราศจากยางเหนียว

ไชยศิริ แซ่ตัน

วิธีดองมะขาม

คนส่วนมากเวลาดองมะขาม ก่อนจะแช่อิ่มด้วยน้ำตาลมักจะพบว่ามะขามมีสีเหลืองเกือบแดง และหลังจากดองแล้วไม่กรอบ วิธีแก้มีดังนี้ ขณะดองมะขามด้วยเกลือให้ปนน้ำปูนใสลงไปพร้อมด้วยสารส้มเล็กน้อย จะพบว่ามะขามจะมีสีขาวขึ้นมากและกรอบ ให้ดองทั้งเมล็ดก่อน จะแช่น้ำตาลจึงค่อยผ่าเมล็ดออก (ผ่าข้างเดียว) เมล็ดจะออกง่ายอย่างไม่น่าเชื่อ

พัชรินทร์ แซ่จั๋ว
๒ ถนนควนวิเศษ อ. เมือง จ. ตรัง

กากใบชาตากแห้งขจัดเบาะเด็ก

ใบชาจีน นอกจากจะใช้ชงกับน้ำร้อนดื่มชุ่มคอแล้ว กากยังใช้ประโยชน์ได้อีกด้วย คือ ใช้เป็นยาแก้ปากเหม็น ถ้าท่านรู้สึกว่ามีกลิ่นปากแล้วอย่าตกใจ ไม่ต้องไปซื้อยาระงับกลิ่นปากให้เปลืองเงิน

วิธีใช้ เอากากใบชาจีน (ที่ใช้แล้ว) สักหยิบมือใส่ปากเคี้ยวสักพัก แล้วบ้วนน้ำทิ้ง กากใบชาจะช่วยระงับกลิ่นปาก

นอกจากนี้แล้วกากใบชาตากให้แห้งสนิทหลายแดด ยังนำไปยัดเบาะให้เด็กนอนได้อีกด้วย กากใบชาจะช่วยดูดความชื้นได้ดี และเมื่อเด็กโตขึ้นจะไม่มีกลิ่นตัว

มณีรัตน์ อรทัยวิวัฒน์กุล
บ. ๑๑ ตรอกวัดพิชัยสงคราม ต. กระบัง อ. เมือง จ. อยุธยา

สรรพคุณของใบชา

ท่านที่ชอบชาร้อน ๆ หรือที่ไม่ชอบเลย ถ้าหากยังไม่ทราบสรรพคุณของใบชาแล้ว ลองซิครับ ท่านลองชงแก่ ๆ สักครึ่งแก้วกินแก้ท้องเดินได้อย่างวิเศษ กินมาก ๆ กลับให้โทษ คือ ท้องผูก เสร็จแล้วกากใบชาอย่าทิ้ง นำมาพอกหรือสมานแผลที่เน่า—เปื่อยได้หายสนิทอย่างไม่น่าเชื่อ หรือจะนำมาใช้ล้างแก้วล้างชามก็ได้สะอาดดีจริง ๆ

ส. คำพอง
๓๗๙ ถ. เพชรเจริญ ต. ในเมือง อ. เมือง จ. เพชรบูรณ์

ยาแก้สนิม

วิธีที่จะทำให้สนิมที่เกาะอยู่บนเงินเหรียญหมดไป คือ นำเงินเหรียญอันนั้นไปหมกในกะปิสัก ๒—๓ ชั่วโมง สนิมทั้งหลายแหล่ที่พร้อมใจเกาะกันอย่างเขียวปั๊ดก็จะหายไปหมด ไม่ต้องเอาสตางค์ไปฝนกับหินหรือเอาน้ำยาอะไรมาขัดให้เมื่อยมือ

ปรีชา อินทวิรัตน์
๔๐ ถนนปราจีนอนุสรณ์ ซอย ๔ อ. เมือง จ. ปราจีนบุรี

วิธีดูพลอยแท้

บันไดสามขั้น

ท่านผู้ใดอยากได้พลอยแท้ไว้ใช้สัก ๑ หรือ ๒ กะรัต แต่ยังลังเลอยู่เพราะกลัวว่าจะได้ของเทียม อันเนื่องมาแต่พ่อค้าไม่ซื่อสัตย์ต่อลูกค้าแล้ว ลองใช้วิธีของผมดูซิครับแล้วท่านจะไม่มีวันได้พบกับคำว่า "เสียใจ"

๑. จงวางพลอยเม็ดนั้นลงบนโต๊ะ ถ้ามองไม่เห็นลายไม้พื้นโต๊ะปรากฏในเม็ดพลอยแล้วนั่นคือของแท้ ถ้ามีลายไม้พื้นโต๊ะปรากฏอยู่ละก็ ของเทียม

๒. เพื่อความแน่ใจ จงเอาพลอยเม็ดนั้นวางไว้ใต้ลิ้น ถ้ารู้สึกเย็น นั่นคือของแท้ ถ้าไม่รู้สึกอะไรเลย นั่นคือของเทียม

๓. จงวางพลอยเม็ดนั้นลงบนโต๊ะอีกครั้ง แล้วมองให้รอบเม็ดพลอยถ้าเห็นน้ำข้าง (แสงเรือง ๆ ที่ปรากฏบนพื้นโต๊ะข้าง ๆ เม็ดพลอย) เป็นพลอยแท้ ถ้าไม่มีน้ำข้างก็เป็นของเทียมแน่นอน

เมื่อท่านปฏิบัติทั้ง ๓ ข้อแล้วแต่ยังดูไม่ออกว่าของแท้หรือไม่ ขอเตือนว่า อย่าควักเงินออกจากกระเป๋าเด็ดขาด

ชนะ เวชกุล
วิทยาลัยครูฉะเชิงเทรา

บะหมี่ตลอดกาล

คุณแม่บ้านจะเก็บรักษาเส้นบะหมี่ (สีเหลือง) หรือเส้นมี่ซั่ว ซึ่งเจ๊กม้วนขายเป็นก้อน ๆ ไว้ได้นานวัน และรสชาติคงเดิม และดีกว่าเดิม เหมือนกับซื้อจากที่ร้านมาใหม่ ๆ ทำดังนี้ครับ

นำใบผักกาดเขียวหรือผักกวางตุ้ง หรือที่เจ๊กเรียกว่าผักไช่ซิม แต่เอาใบสด ๆ มาบีดไว้ให้มิดชิด แล้วจึงเอาถุงแป้งหมี่ แป้งมัน หรือผ้าดิบคลุมถาดหรือกะบะที่ใส่บะหมี่หรือมี่ซั่วไว้ให้สนิท มันจะทำให้สีและเส้นนิ่ม ตลอดจนรสชาติคงเดิมหรือดีขึ้น

ส. ภักดี

ถุงยางใส่น้ำร้อนมีรอยปริ

เผอิญต้องใช้เป็นการด่วน อย่าใช้น้ำ ให้ใช้เกลือคั่วร้อน ๆ ใส่แทน เกลืออมความร้อนได้นานกว่าน้ำ ทั้งยังไม่ไหลเปรอะเปื้อนอีกด้วย

ธงชัย สุทธิธรรม
ศูนย์เครื่องมือกลสุราษฎร์ธานี อ. เมือง จ. สุราษฎร์ธานี

ล้างหวี

กำจัดความความสกปรกระหว่างฟันหวีด้วยแปรงเสียให้หมดก่อน แล้วจึงเอาลงแกว่งไปมาในอ่างน้ำสบู่อุ่น ๆ ผสมแอมโมเนียสองสามหยด เสร็จแล้วล้างให้สะอาดสะบัดให้สะเด็ดน้ำ แล้วทิ้งไว้จนแห้งสนิทก่อนใช้

พินิจ

วิธีรักษาเข็มไม่ให้ขึ้นสนิม

ท่านที่ชอบเอาเข็มไปปักที่หมอนเข็มที่ยัดด้วยนุ่นนั้น ส่วนมากเข็มของท่านจะขึ้นสนิมใช้การไม่ได้

วิธีรักษาเข็มไม่ให้ขึ้นสนิมได้ คือ ทำหมอนเข็มโดยยัดด้วยเส้นผม (คือ เอาเส้นผมยัดแทนนุ่น) ผม (ผมบนหัว) ช่วยกันเข็มไม่ใช้ขึ้นสนิมได้ เพราะเส้นผมมีน้ำมันหล่อลื่นรักษาเข็มไม่ให้ขึ้นสนิมได้

พิยะดา วรรณพงษ์

ดับกลิ่นครัว

ครัวที่ประกอบอาหารมักจะมีกลิ่นอับ ให้ใช้ผงกาแฟโรยลงบนถ่านไฟ พอเป็นควันปิดประตูหน้าต่างอบไว้ใช้เกลือป่นหรือผงถ่านละเอียดโรยตามที่มีกลิ่นเหม็น กลิ่นจะจางหายไป

๓๑๙ นครสวรรค์

ดับกลิ่นส้วม

ท่านที่มีห้องส้วมซึมอยู่ในตัวอาคาร หรืออยู่ในที่ที่จะส่งกลิ่นมารบกวนเรา ให้เอาเกลือละลายกับน้ำ ๒—๓ ลิตรกะดูให้น้ำที่ละลายเกลือเค็มจัดหน่อย แล้วนำไปราดส้วมซึมชั่วครู่เดียวก็จะปราศจากกลิ่นที่น่ารังเกียจไปนานทีเดียว

ริน. อยุธยา (จรินทร์ ไชยศิริ)

ยาดับกลิ่นกระเป๋า

ถ้ากระเป๋าถือของคุณสุภาพสตรีที่ซื้อมาราคาแพง ๆ มีกลิ่นเหม็นเป็นที่ไม่พึงปรารถนา แก้ได้ด้วยใช้ผ้าขาวห่อใบชาจีนสักกำมือทิ้งไว้หลาย ๆ วัน กลิ่นจะหายไป

ด.ช. สมศักดิ์ วิทยวัตรเจริญ
๑๔๙ ถ. สุโขทัย เขตดุสิต ก.ท. ๓

วิธีดับกลิ่นสาบตัวเอง

ให้เอาน้ำปูนใสถูบริเวณที่มีกลิ่นสาบ ภายในไม่กี่วินาที กลิ่นสาบก็จะหายไปชั่วพริบตาเดียว (แต่ต้องทำทุกวัน)

ส. จัน
๑๑๒ ซอยเกษตรศาสตร์ ๑ ต. ลาดยาว อ. บางเขน กท.

วิธีปลูกมะลิ

ถ้าจะให้มะลิของท่านออกดอกมาก ให้เด็ดใบแก่ ๆ ออกให้หมด ต่อไปอีกสองสามวันจะเห็นว่าดอกออกเต็มต้นแทบไม่น่าเชื่อ แทบต้องเด็ดดอกทิ้งเพราะดกเกินไป ข้าพเจ้าลองทำแล้วได้ผล

วิธีปลูกพริก

ต้นพริกอย่าพรวนดิน เพราะเมล็ดพริกจะหัวหงิก หนูลองแล้วคุณแม่เอ็ดลั่นบ้านไปเลย

กรรณิการ์ จิตรใจ
อ. บ้านลาด จ. เพชรบุรี

วิธีเก็บขนมเค้ก

ขนมเค้กนั้น ถ้าหากเราจะเก็บไว้ให้นาน (ประมาณ ๑ เดือนค่ะ) เราเอาครีมราดให้คลุมขนมไว้ แล้วเก็บไว้ได้นานค่ะ

สุริยพร ศรีพรหม
๖๕๘/๑ สุขุมวิท ซอย ๕๐ ประตูน้ำพระโขนง กรุงเทพ ฯ ๑๑

วิธีเปิดอาหารกระป๋องไม่ให้ไหลออก

เปิดอาหารกระป๋อง เช่น นม และอาหารที่เป็นน้ำ มิให้ไหลออกมาเปรอะเปื้อนใช้วิธีดังนี้

คุณจะเปิดหรือเจาะฝากระป๋องด้านไหน ก็ให้เอาด้านนั้นกระแทกกับพื้นแรง ๆ ๒—๓ ครั้งแล้วเปิด อาหารที่เป็นน้ำจะไม่ไหลออกมาตามรูที่เปิด

วิโรจน์ ชินประพินพร

บ้านเลขที่ ๔/๓๗ หมู่ ๔ ต. บางแค อ. ภาษีเจริญ กรุงเทพ ฯ

ประโยชน์จากกระเจี๊ยบ

ต้นกระเจี๊ยบทุกคนไทยเราต้องรู้จัก เพราะจิ้มน้ำพริกอร่อยนะคะ นอกจากนั้นเรายังเอาต้นกระเจี๊ยบมาทำป่าน—เชือกกระสอบ—หรือกระดาษ

ใบกระเจี๊ยบเอามาแกงส้มอร่อย เป็นยาแก้ไอขับเสมหะ แก้ขัดเบา ลักปิดลักเปิด คนแก่สมัยก่อนเอาดอกกระเจี๊ยบมาตากแดดชงแบบชงชาก็ได้ หรือต้มกับเกลือ พริกไทยใส่กากน้ำตาลและมหาหิงส์ เป็นยาแก้ดีพิการ บำรุงกำลังคนไข้ แก้ไข้ลักปิดลักเปิดได้ดีกว่ายาฝรั่งบางอย่างค่ะ

ศิริจิตต์ วัชโรทัย

วิธีทำให้ต้นมะลิออกดอกบ่อย ๆ

ก่อนอื่นเราจะต้องเด็ดใบแก่ ๆ ออกให้หมด จากนั้นทุก ๆ วันเมื่อซาวข้าวแล้วอย่าทิ้งน้ำซาวข้าว ให้นำน้ำซาวข้าวนั้นไปรดลงที่โคนต้นมะลิทุก ๆ วัน ต่อมาต้นมะลิจะแตกใบอ่อนแล้วก็ออกดอกอย่างสะพรั่งเลยทีเดียว

เมื่อน้ำมันรดพื้นปูนซีเมนต์ล้างไม่ออก

พ่อบ้านแม่บ้านที่รักครับ ท่านเคยประสบปัญหากับการทำความสะอาดน้ำมันหกรดพื้นปูนซีเมนต์ไหม

เคย มันช่างลำบากพิลึก เช็ดล้าง ล้างเช็ดก็ไม่หมด

ถ้าเช่นนั้นผมจะบอกให้ เมื่อน้ำมันหกราดพื้นปูนซีเมนต์ ท่านไม่ต้องตกใจครับว่าจะล้างเช็ดลำบากเพียงแต่ขอให้นึกถึงขี้เถ้าที่อยู่ในเตา จัดแจงไปตักมาเลยครับแล้วโปรยหว่านลงบนน้ำมันที่เปรอะเปื้อนพื้นอยู่นั้นให้ทั่ว ทิ้งไว้ไม่กี่อึดใจเพียงเดินไปหาไม้กวาดเท่านั้น

ท่านจะอัศจรรย์ใจเมื่อพื้นปูนจะแห้งสนิท ไม่ปรากฏคราบน้ำมันซักนิด

จะเชื่อหรือไม่ก็ตาม แต่ถ้าน้ำมันหกเมื่อไหร่ลองทำดูได้ครับ จะได้ผลหรือไม่ท่านจะประจักษ์แก่สายตาของท่านเอง

ทศธรรม บ้านสุวรรณ
๔๔ หมู่ ๑ ต. บางเขน อ. เมือง จ. นนทบุรี

ประโยชน์ของสารส้ม

๑. แกว่งในตุ่มน้ำ เพื่อให้น้ำใส (ตะกอนนอนก้น)

๒. ใช้ทารักแร้กำจัดกลิ่นตัวชะงัดนัก

๓. สตุเป็นผงใส่แก้เล็บขบดีนักแล

๔. เป็นส่วนผสมยาแผนโบราณให้มีรสเปรี้ยวฝาด

๕. ขณะนี้ฤดูฝนถึงแม้น้ำฝนจะใสก็จริง (เราชอบ) แต่เวลาอาบ ซักเสื้อผ้า ล้างภาชนะ ล้างเอาสบู่ ผงซักฟอกออกยาก แต่จะง่ายนิดเดียวถ้าเราเอาสารส้มแกว่งลงไปในน้ำฝนนั้น ช่วยประหยัดน้ำและเวลา

บ. บ้านไร่

การทำดอกไม้สด ๑ ปี

ถ้าต้องการให้ดอกไม้คงทนนานนับปี ลองใช้วิธีนี้ซิคะ ผ่าปลายก้านแช่เอาไว้ในขวดก็ได้ ใส่กลีเซอรีนแล้วปิดจุกให้สนิท ใช้เทียนไขหยอดปิดให้แน่นสนิท หรือจะใช้ครั่งยาก็ได้ ดอกไม้เหล่านั้นก็สดสวยเป็นเวลา ๑ ปีเศษ

ว. แหวน (วรรณวิภา กมลอารี)
๑๐/๑ หมู่ ๘ ต. ฝายหลวง อ. ลับแล จ. อุตรดิตถ์

วิธีผ่าไม้ไผ่และหวาย

การผ่าไผ่และหวาย มีเคล็ดลับต่างกันเล็กน้อย คือ

ถ้าผ่าไม้ไผ่ เราต้องผ่าตั้งแต่ปลายไม้ไผ่ไปหาทางโคน

ถ้าจะผ่าหวายก็ต้องผ่าจากทางโคนไปหาปลาย

ทั้งไม้ไผ่และหวายถ้าเราผ่ากลับกันเสีย จะทำให้ไม้ที่แยกออกมามีลักษณะเป็นเสี้ยนและไม่เท่ากัน

รัศมี จันทร์ฉาย

๓๔ รัฐนิติ (บ้านสีเขียว ๒ ชั้น) อ. เมือง จ. ยะลา

วิธีกำจัดหินปูนจับหม้อนึ่งหรือกาน้ำ

กาน้ำและหม้อนึ่งข้าวเหนียว เมื่อใช้ต้มนาน ๆ จะมีหินปูนตะกอนหนาจับแข็งอยู่กับก้นและรอบหม้อ ดูแล้วไม่สวย และเมื่อตั้งไฟแล้วเสียเวลากว่าน้ำจะร้อน ท่านควรใช้น้ำส้มสายชูแช่ค้างคืนไว้หนึ่งคืน แล้วล้างด้วยน้ำสะอาด ใช้แปรงเล็ก ๆ ค่อย ๆ แปรง หินปูนก็จะหลุดออกโดยง่ายดาย

หมายเหตุ อย่าใช้เหล็กหรือของแหลมขูด จะทำให้ของเสียหรืออาจจะทำให้ทะลุได้ง่าย

ใหญ่ ลำพูน

สีน้ำลงทน

สีน้ำสำหรับเขียนรูป เมื่อไม่ได้ใช้นาน ๆ จะแห้งและแข็ง ใช้น้ำส้มสายชูผสมลงไปนิดหน่อยก็ใช้ได้ ไม่ต้องซื้อสีใหม่อีก

พร

ดอกไม้กระดาษ

ดอกไม้กระดาษย่นสีสด ๆ ดอกสวย ๆ นั้น เมื่อใช้ประดับห้องไปนาน ๆ สีมันก็มันจะซีดดูหม่นหมอง ไม่งาม ต้มน้ำให้เดือดจัดแล้วเอาดอกไม้ไปรับไอน้ำนั้นสักหน่อย สีดอกไม้จะสดขึ้นอีก ลองหน่อยซี !

คุณแม่

หอพักหญิงปาหนัน ๒ ซอยอารี ๑ พหลโยธิน ๗ กทม.

กระดาษจะไม่ดูดซึมหมึก

เมื่อเขียนหนังสือผิดพลาด ก็ต้องมีการลบก่อนจะเขียนซ้ำที่เดิม มักปรากฏว่ากระดาษดูดซึมหมึก ทำให้ตัวหนังสือสกปรกเลอะเทอะ

ดังนั้น เมื่อลบแล้วควรใช้ปลายที่ตัดเล็บ ปลายมีดพับ ที่เป็นโลหะถูและกดบริเวณรอยลบนั้นจนกระดาษขุย ๆ ราบเรียบ จึงค่อยเขียนซ้ำลงไป รับรองว่ากระดาษจะไม่ดูดซึมหมึกให้เลอะเลย

วิธีถอนขนรักแร้

ถ้าการถอนขนรักแร้ แต่การถอนนั้นเจ็บมาก บางครั้งถึงกับน้ำตาไหล ขอแนะนำดังนี้ คือ ให้ใช้ปูน (ที่กินกับหมาก) ทาก่อนที่จะถอน จะทำให้ถอนง่ายและไม่เจ็บ และทำให้ไม่มีกลิ่นตัวด้วย

ชูเกียรติ ศราวุฒิ

๕๓ ตรอกวัดมะกอก ถ. ราชวิถี อ. พญาไท กรุงเทพ ฯ

ประหยัดของใช้

วิธีทำสบู่

โซดาไฟ (โซเดียมไฮดร๊อกไซด์ NaOH)	๑ ส่วน
น้ำ	๔ ส่วน
น้ำมันมะพร้าว	๕ ส่วน

วิธีทำ

ชั่งน้ำ ชั่งโซดาไฟ ตามส่วน ใส่รวมกันแล้วคน จะเกิดความร้อนจัด รอจนน้ำลดความร้อนเหลือเพียงอุ่น ๆ จึงใส่น้ำมันมะพร้าว คนไปเรื่อย ๆ จนข้นเป็นสบู่ จะใช้ฟอกมือ ซักผ้า ล้างชาม ฯลฯ ได้ทั้งนั้น ประหยัดดี

ลูก — ยามสงครามหาสบู่ยาก เวลาล้างชามแม่ใช้ขี้เถ้าจากเตาไฟ

เต็มมาศ ว่องวทัญญู
๖๗๐/๑๐๑ จรัญสนิทวงศ์ กรุงเทพ ฯ ๗

อย่าทิ้งเศษสบู่

เศษสบู่ที่ใช้จนเหลือก้อนเล็กไม่สามารถจะใช้ต่อไปได้ ให้นำมาใส่ถุงผ้าลินินที่มีเนื้อผ้าละเอียดปิดปากถุงให้สนิทนำเอามาใส่ไว้ในปลอกหมอน หรือนำไปใส่ไว้ในหีบเสื้อผ้าจะทำให้มีกลิ่นหอมอบอวล และทำให้ผ้าในหีบมีกลิ่นสะอาด ไม่เชื่อลองทำดูนะคะ

ประหยัดสบู่

ยุคนี้ของต่าง ๆ แพงมาก โดยเฉพาะสบู่ เรามาประหยัดกันเถอะ

สบู่ที่ใช้เหลือเศษท่านอย่าไปทิ้ง ให้เก็บรวมกันไว้ในที่ร่ม เศษสบู่นั้นจะแห้งกรอบ เมื่อเก็บรวมไว้ได้มากพอสมควร ให้เอาเศษสบู่นั้นใส่ครกตำให้ละเอียด เสร็จแล้วนำน้ำสะอาดหยอดลงไปทีละน้อย ๆ สบู่ที่ตำจะเหนียวเหมือนดินเหนียวปั้นเป็นก้อนได้ ถ้าต้องการให้หอม

ใช้น้ำหอมที่ท่านชอบหยดลงไปพอประมาณในขณะผสมผงสบู่กับน้ำ ปั้นให้เป็นก้อนตามชอบ ท่านจะได้สบู่ก้อนใหม่ใช้โดยไม่ต้องซื้อ

ด.ญ. สายวรุณ สาลีรัตน์

๔๘ หมู่ ๒ ต. สำโรงเหนือ อ. เมือง จ. สมุทรปราการ

ประหยัดสบู่

๑) สบู่ที่ใช้จนเหลือเป็นชิ้นบางจนจับใช้ไม่ถนัด ให้นำไปปะติดกับสบู่ก้อนใหม่ที่จะใช้ต่อไป วิธีนี้ทำให้ไม่เสียเศษสบู่เลย

๒) สบู่ที่ใช้จนเหลือเล็กน้อยแล้วหักยุ่ยเป็นชิ้น ๆ ให้รวมกันห่อด้วยเศษผ้าที่เนื้อบางสักหน่อย ห่อหรือมัดให้แน่น เวลาใช้ก็ใช้เหมือนจับก้อนสบู่ วิธีนี้จะใช้เศษสบู่ได้จนหมดไม่ต้องทิ้งเศษเลย

นอกจากสองวิธีนี้แล้วก็รวมเศษสบู่ไว้ใช้ต้มผ้า

สมพิตร จงรักษ์

สบู่สระผม

สบู่หอมที่ขายกันทั่วไปตามท้องตลอด ฟอกผมกี่ครั้งก็ได้ให้สะอาด เสร็จแล้วจะรู้สึกผมเหนียว ๆ ไม่ต้องตกใจ หามะนาวมาสัก ๑ ซีก มาทาผมให้ทั่ว แล้วสระด้วยน้ำเปล่าอีกครั้ง แล้วจะรู้สึกผมนิ่มสลวยขึ้น ไม่ต้องใช้แชมพูราคาแพง ๆ ไม่เชื่อลองดู

สามารถ

วิธีประหยัดถ่านหุงข้าว

ถ่านไม้ที่เราใช้หุงต้มอาหาร ถ้าจะให้ประหยัด ก่อนที่เราจะนำมาจุดไฟ ให้ใช้น้ำเกลือ (น้ำผสมเกลือเม็ดหรือเกลือป่นพอสมควร) ราดลงไปบนถ่านที่ยังไม่ได้จุดไฟ แล้วนำไปผึ่งให้ถ่านนั้นแห้งเสียก่อนจึงค่อยนำไปจุดไฟ จะทำให้ถ่านนั้นมีไฟลุกโชนดี และไม่เปลืองด้วย คือ ถ่านจะมอดช้ากว่าปกติ ถ้าไม่เชื่อลองทำดู รับรองว่าได้ผลดีจริง ๆ

ถนอมถ่าน

สำหรับแม่บ้านที่ไม่มีเวลาว่าง หรือสถานที่ไม่อำนวย โดยเฉพาะแม่บ้านที่อยู่ในกรุงที่ต้องซื้อถ่านชนิดถุง (ปัจจุบันถุงละ ๒ — ๓ บาท) ซื้อถ่านชนิดนี้ติดไฟยาก ถึงติดก็ไม่แรงเท่าที่ควร วิธีทำ คือ เมื่อก่อถ่านแล้ว ถ่านเริ่มติดไฟบ้างประมาณครึ่งเตา ให้ใช้เกลือป่น (ถุงละ ๑ สลึง) ประมาณ ๑ — ๒ กรัม โรยลงไปบนถ่านในเตานั้น แต่ระวังอย่าให้เกลือหล่นลงก้นเตาจนหมด (ขณะโรยเกลือ จะมีไฟแตกปะทุบ้าง แต่มีเพียงเล็กน้อยเท่านั้น) สักครู่ท่านจะได้ถ่านที่มีประสิทธิภาพดีทันที โดยไม่ต้องห่วงเรื่องพัดเลย และถ่านจะไหม้หมดโดยไม่ต้องเติมเกลืออีก

คำรณ แสงอ่อน
๑๑๒ ซอยเปรมสมบัติ ห้วยขวาง กรุงเทพ ฯ

ทำเชื้อเพลิง

เปลือกทุเรียนที่รับประทานแล้ว นำมาตากแห้ง แล้วทำเป็นเชื้อไฟได้ เปลือกมังคุดนอกจากเอามาทำยาแล้ว ยังเอาไม้ไผ่มาเสียบซ้อน ๆ กันเข้ายาวประมาณฟุตเศษใส่ไฟแทนฟืนได้ ยางมันติดไฟดีนัก ประหยัดดี อย่าทิ้ง ซื้อมาแพง

แม่เอามาบดทำยาสีฟันด้วย

เกรียง กิติพงษ์
๕๙ ถนนศรีอยุธยา กทม.

ผ้าห่มยามยาก

ปีนี้อากาศหนาวเหน็บเจ็บแสบนัก คนจนรักชีวิตคิดแก้ไข หาเศษผ้าหลาย ๆ อย่างวางลงไป เย็บติดให้เป็นผืนเดียวดึงให้ตึง

เสื้อขาด ๆ ผ้าขาวม้าเก่าก็ใช้ได้ เย็บเข้าไว้สองผืนแล้วนำขึง ขนาดกว้างยาวเท่าผ้าห่มควรคำนึง ต่อไปจึงเอากระดาษหนังสือพิมพ์

มาปูทับวางบนผ้าหลาย ๆ ชั้น ผืนล่างนั้นให้ทั่วดูจุ่มจิ้ม เอาผ้าอีกผืนวางทับแล้วเย็บริม ใช้เข็มจิ้มเนาไปคล้ายทำนวม

ก็จะได้ผ้าห่มนอนในยามยาก ความลำบากค่อยบรรเทาหนาวทบท่วม ยามยากจนนี้ไซร้ไทยสำรวม ดีกว่าสวมใจโจรปล้นเขากิน

กนกพร ศุขรักษ์
โรงเรียนเทพศาสตร์ อำเภอสันทราย จังหวัดเชียงใหม่ ป.ณ. แม่โจ้

เอาปากกาติดห่อพัสดุแทนครั่ง

เมื่อท่านจะส่งพัสดุทางไปรษณีย์ถึงใครก็ตาม ท่านจำเป็นจะต้องเอาครั่งติดที่รอยต่อของเชือกเพื่อป้องกันคนอื่นที่ไม่ใช่ผู้รับเปิดดูก่อน ปากกาลูกลื่นที่ใช้หมดแล้วนี่แหละครับใช้แทนครั่งได้เป็นอย่างดี โดยเอาปากกาลูกลื่นที่ใช้หมดแล้วไปจ่อไฟ เมื่อไฟติด ปล่อยทิ้งไว้สักครู่ จนสังเกตดูว่าปากกากำลังเยิ้ม เราก็เป่าไฟให้ดับแล้วจี้ปากกานั้นลงที่รอยต่อของเชือกที่ห่อพัสดุ ทำเช่นนี้ทุก ๆ รอยต่อของเชือก ทดลองทำดูนะครับ เพราะผมนำมาใช้เสมอเมื่อมีความจำเป็นต้องส่งพัสดุ

๑. ประหยัดเงิน ไม่ต้องไปซื้อครั่ง

๒. ประหยัดเวลา (ถึงเวลาก็ไปส่งได้เลย)

๓. ฝึกให้เรารู้จักทำสิ่งที่ใช้แล้วให้เกิดประโยชน์

วาทิต พิมพะนิตย์
๗๔๒/๓ ศรีราชวงศ์ อ. เมือง จ. มหาสารคาม

โลหะอย่าทิ้ง

ขันลงหิน ขัน พาน ถาด ขันโตก กระทั่งหอกและหลาวทองเหลือง หรือเนื้อสัมฤทธิ์และชิน อย่าทิ้งเมื่อมันแตกหรือชำรุดใช้ไม่ได้ ถึงขายเจ๊กก็ได้ไม่กี่สตางค์

โปรดนำไปทำบุญดีกว่า เอาไปให้วัดที่กำลังทำพิธีพุทธาภิเษกหล่อพระพุทธรูป คุณจะได้มหากุศลแรง เกิดชาติหน้าจะได้สวยงาม ผมเคยเห็นชาวชนบทบ้านผม บางคนศรัทธาแก่กล้าถึงกับถอดแหวนและสร้อยคอโยนลงไปในเบ้าหลอม

ส. ภักดี

รักษาซิป

กระโปรงที่นำไปย้อม สีย้อมผ้าจะติดที่ซิป เวลารูดจะฝืดและแตกง่าย ก่อนจะรีดกระโปรงที่ย้อมนี้ ใช้พาราพีนหรือเทียนแตะเตารีดให้ละลายนิดหน่อย แล้วนำมาถูที่ซิปให้ทั่วและรูดซิปไปมา สีผ้าที่ติดอยู่ในซิปนั้นก็จะหลุดออกมา ทำให้ซิปนั้นทนได้ดีครับ

ชวลิต อุ่ยตระกูล
๑๒๖ หมู่ ๒ ถนนจามเทวี ห้างฉัตร จ. ลำปาง

ประโยชน์ของใบเลื่อยหัก

(ใบเลื่อยตัดเหล็ก)

๑. ใช้แทนเหล็กขีดทำเครื่องหมาย

๒. ใช้ทำมีดเล็ก ๆ สำหรับปอกสายไฟ ฯลฯ

๓. ใช้แทนไขควง

๔. ใช้แทนเหล็กขูดสี (เหล็กขูดช้าฟท์)

สกุล บุพเพ ฯ
๓๙/๑๘ ถ. หน้าเมือง อ. เมือง จ. ขอนแก่น

วิธีแก้ซิปฝืด

บางท่านอาจประสบปัญหาซิปฝืดรูดไม่ค่อยไป ถ้ารูดแรง ๆ อาจทำให้ซิปแตกง่ายมากครับ คือรูดซิปให้ติดกันก่อนแล้วเอาเทียนถูซัก ๒—๓ รอบ แล้วรูดดูจะไม่ฝืดอีก ถ้าใช้นาน ๆ ฝืดอีกให้ใช้วิธีเดียวกันนี้

ประหยัดยากันยุง

ท่านที่ใช้ยากันยุงเห็นว่าจะเปลืองเพราะหักบ้าง และเผาไม่หมดบ้าง เหลือเศษ ๆ อย่าทิ้งครับ เก็บรวมไว้ใส่ในจานแล้วคีบถ่านแดง ๆ ซัก ๒—๓ ก้อนใส่ลงไปจะให้ควันมากกว่าจุดเป็นเส้นอีกครับ อีกวิธีเมื่อจุดยากันยุงแล้วเอาไปจุ่มน้ำ (อย่าให้ดับ) จะทำให้มันไหม้ช้ากว่าเดิมครับ

วิธีประหยัดผ้ารองรีด

บางท่านเวลารีดผ้า ใช้ผ้าห่มนอนรองชั้นล่างแล้วใช้ผ้าปูชั้นบนอีกชั้นหนึ่ง แล้วจึงรีดผ้าต่อไปตามต้องการ วิธีนี้ไม่ประหยัดครับ เพราะผ้าห่มนอนผืนหนึ่งราคาหลายเงินอยู่ นอกจากนั้นถ้าใช้รองรีดบ่อย ๆ ทำให้ผ้าห่มนอนขาดเร็ว ผมใช้อีกวิธีหนึ่งครับ รับรองว่าถูกเงินดีมาก ใช้ได้นานเกินกว่า ๕ ปีขึ้นไป คิดเฉลี่ยแล้วปีหนึ่งประมาณหนึ่งบาทกว่า ๆ คือ ผมไปซื้อกระสอบใส่ข้าวสาร ใหม่หน่อยดี (ราคาเดี๋ยวนี้ใบละ ๗ บาท) มา ๑ ใบ ค่อย ๆ ดึงเชือกที่เย็บริมทั้งสองข้างออก (อย่าใช้มีดตัดเพราะเชือกนั้นเก็บไว้ใช้ได้อีก) ก็จะได้ผ้ารองรีดชนิดทอด้วยปออย่างดีพับ ๔ ชั้นแล้วเอาผ้าปูชั้นบนใช้รีดผ้าได้เลย รับรองว่าทนไปหลายปีและประหยัดเงินดีมาก

ทองเจิม ดิศรานนท์
๒๒๘/๒๖ ซอยสุธา ถนนตากสิน ก.ท. ๖

เศษโฟมอุดแท็งค์น้ำ

โรงเรียนหรือวัดที่อยู่ตามชนบท เวลาถังน้ำหรือที่ชาวบ้านเรียกกันว่าแท็งค์น้ำขนาดเล็กหรือขนาดใหญ่ (๔๐๐ ลิตร) เกิดรอยรั่วตามตะเข็บหรือรั่วจนเป็นรูจะเกิดปัญหาในการซ่อมแท็งค์น้ำ เพราะหนักมากและในการจะขนย้ายไปซ่อมตามร้านบัดกรีในเมืองก็เป็นเรื่องใหญ่พอควร ท่านเจ้าอาวาสหรือครูใหญ่ไม่ต้องกังวลใจอีกต่อไปแล้ว เศษโฟมกับเบนซินนำมาใช้ในการอุดรอยรั่วแท็งค์น้ำได้ผลร้อยเปอร์เซ็นต์ วิธีทำดังนี้

เอาแปรงลวดขัดถูบริเวณที่แท็งค์น้ำรั่วหรือที่เป็นรู (รูขนาดโตเท่าหัวแม่มือยังอุดได้) ให้สะอาดเสียก่อน (ปล่อยน้ำให้หมดแท็งค์) แล้วใช้เศษโฟมดังกล่าวฉีกใส่ในกระป๋องนมหรือในภาชนะ เติมน้ำมันเบนซินลงไปให้ท่วม ใช้นิ้วมือบี้เศษโฟมกับน้ำมันเบนซินให้เข้ากันจนเหนียวเป็นก้อนโตกว่ารูรั่วพอประมาณแล้วนำไปปะอุดที่รูรั่ว (อุดทั้งข้างนอกข้างในได้ก็ดี) ใช้นิ้วมือค่อย ๆ คลึงก้อนโฟมกับแท็งค์น้ำจนติดแน่น บีดรอยรั่วสนิทแล้วทิ้งปล่อยไว้สัก ๑ วันจึงใส่น้ำได้ตามปกติ รับรองว่าแท็งค์น้ำของท่านจะใช้ได้อีกเป็นปี ๆ

วินัย สวิงทอง — ปราจีนบุรี

ยาขัดรองเท้าแข็ง

ยาขัดรองเท้าที่เก่า เก็บไว้แข็งจนใช้ไม่ได้นั้น อย่าเพิ่งนำไปทิ้ง เอามีดสับยานั้นซอยให้เล็กแล้วใช้ช้อนบดขยี้ แล้วเอาน้ำมันสนคลุกให้ชุ่ม จะทำให้เหลว และนำมาใช้ได้อีก

วิธีประหยัดเงินเมื่อส้วมเต็ม

ทุก ๆ ท่านอาจจะประสบปัญหาส้วมในบ้านของท่าน (ส้วมซึม) มันเต็มขึ้นมาโดยไม่รู้ตัว เราจะราดน้ำสักเท่าไรมันก็ไม่ลง ทีนี้ละก้อยุ่งกันนัก วิธีแก้ปัญหาเฉพาะหน้าก่อนที่จะไปตามเหล่าบรรดาพวกรับจ้างดูดส้วมมา คือท่านออกไปซื้อโซดาไฟ (โซเดี้ยมไฮดรอกไซด์ NaOH) จากร้านข้างบ้านของท่านมาประมาณสัก ๑ ก.ก. ราคาประมาณ ๒๐ บาท เอาเทลงไปในหัวส้วมหรือที่เรียกว่าคอห่าน เทน้ำตามลงไปหรือหากเทไม่ลงก็ปล่อยไว้เฉย ๆ สัก ๖—๗ ชั่วโมง คราวนี้ท่านเข้าไปดูใหม่อาจจะต้องประหลาดใจว่าส้วมที่เต็มก็จะใช้ปลดเปลื้องทุกข์ของท่านได้อีกเป็นเดือน ๆ เป็นการประหยัดเงินได้อีกมาก (กว่าจะมีเงิน) เคยทดลองได้ผลมาแล้ว

สามารถ มีสมงาม
ที่ทำการปกครองอำเภอลาดบัวหลวง จ. พระนครศรีอยุธยา

ประหยัดเทียนไข

บางท่านที่มีความจำเป็นใช้เทียนไขจุดให้แสงสว่างต้องการให้ใช้ได้นาน ๆ สักหน่อย เมื่อจุดเทียนไขแล้ว หาเกลือเม็ดมาสักประมาณ ๔ — ๕ เม็ด วางไว้รอบ ๆ ไส้เทียนที่กำลังลุกอยู่ จะทำให้เทียนเล่มนั้นจุดไปได้อีกนานพอสมควรทีเดียว

สุนทร ทับทิมชัย

วิธีทำที่แขวนของข้างผนังตึก

ฝาผนังตึก เวลาจะแขวนปฏิทิน แขวนหมวก แขวนน้ำยาดับกลิ่นในห้องน้ำ หรือแปรงทำความสะอาด ถ้าช่างไม่ทำที่แขวนไว้ เวลาจะเกี่ยวแขวนสักครั้งต้องตอกตะปูทุกที

บางทีตอกเข้าไปแล้วผนังตึกกะเทาะดูไม่สวยงาม หรือบางทีตอกเข้าไปแล้วเราอาจเปลี่ยนที่ใหม่ ดึงตะปูออกมาใหม่ก็ดูไม่สวยงาม

ผมขอแนะนำวิธีใหม่ โดยเอาไม้มาทำเป็นรูปกลม ๆ หรือเป็นรูปสี่เหลี่ยมเล็ก ๆ พอเหมาะตามต้องการ แล้วเอาตะปูตอกเข้าไปก่อน เอากาวลาเท็กซทาด้านหลังที่ไม่ตีตะปู นำไปแปะติดไว้กับฝาผนังที่เป็นตึก ปล่อยไว้ให้กาวที่ทาไว้แห้ง ๑ วัน พอกาวแห้งดีแล้วเอาของใช้ที่เบา ๆ แขวนไว้กับตะปูดูสวยงามเสียด้วย พยายามอย่าให้ถูกน้ำเป็นการดีมาก บ้านผมทำแบบนี้ ผนังบ้านไม่เป็นรูด้วย ท่านที่ละเอียดลองทำดู ใช้ได้ดี ดูสวยงามเสียด้วย

ชีพ ช่างหนัง

ธนาคารแห่งประเทศไทย สาขาหาดใหญ่

หมึกวิเศษ

ท่านที่จะเขียนข้อความอะไรไม่ให้ผู้อื่นทราบ แต่ให้ทราบเพียงผู้ที่รู้กันเท่านั้น ให้เอาน้ำมะนาวเขียนแทนหมึก (โดยใช้ปากกาคอแร้งหรือพู่กัน) บนกระดาษจะไม่เห็นตัวอักษร ถ้าเอาไปอังไฟหรือใช้เตารีดนาบจึงเห็นครับ

อุดรูรั่ว

ถ้าภาชนะของท่านเป็นรูรั่ว แล้วไม่มีช่างบัดกรีแถวบ้านท่านเสียด้วย ให้นำเอาถุงพลาสติกชนิดธรรมดา (ไม่ใช่ชนิดทนความร้อน) มา ๑ ถุง ถ้ารูเล็กก็ใช้ถุงเล็ก ๆ เช็ดภาชนะที่จะอุดให้แห้ง นำถุงวางบนรูรั่ว เอาไฟลน ถุงจะหดลงเรื่อย ๆ จนอุดรูที่รั่วอย่างแนบแน่น ทิ้งไว้ให้แห้ง ท่านจะใส่น้ำได้ไม่รั่วอีกต่อไป

ธาดาพร บรบือ

วิธีใช้ตะปูที่เป็นสนิม

ตะปูที่เป็นสนิม เวลาใช้มักจะคด จงใช้สบู่หรือเทียนไขทาปลายตะปู และอีกวิธีหนึ่งคือเอาน้ำมันหยอดเครื่องยนต์ทุกชนิด (ที่ใช้แล้วก็ได้) หรือน้ำมันมะพร้าวเทใส่ในกล่องตะปู แล้วเขย่าให้ทั่ว ตะปูจะลื่น ตอกไม่คด

หนูจู๊ฟ สิงห์

วิธีเปิดฝาขวด

ถ้าขวดยาหรือขวดอะไรก็ตามของท่านที่มีฝาเป็นโลหะหรือพลาสติคแข็งมีเกลียว (เช่นฝาขวดหมึก) เกิดบีดแน่นเกินไปจนเปิดด้วยมือไม่ออก ขอให้เอายางหนังสติ๊กที่ใช้รัดของหลาย ๆ เส้นมามัดรอบฝาให้แน่น แล้วจึงค่อยเปิดท่านจะเปิด มันออกได้อย่างง่ายดายทีเดียว แต่ถ้าฝาขวดของท่านใหญ่เกินกว่าที่จะใช้ยางหนังสติ๊กละก็ ขอให้ท่านใช้ยางในรถยนต์ที่ตัดเป็นเส้นเล็ก ๆ ยาว ๆ หรือจะใช้ยางหนังสติ๊กที่เด็กใช้ยิงนกแทนก็ได้

และในทางตรงกันข้าม ถ้าท่านจะต้องการบีดฝาจุกให้แน่นหนา ก็ใช้วิธีนี้แหละครับ แต่ให้ระวังฝาที่เป็นพลาสติค ถ้าท่านบิดแรงเกินไปอาจจะแตกได้

วราสันต์ พักจำรูญ

ถ้าสังกะสีมีรูรั่ว

ไม่ต้องไปหาโฟมมาปะ วันดีแสงแดดจ้า สังกะสีร้อนจัดให้หากล้วยน้ำว้าสุกงอมมาสักผล ฝานแผ่นบาง ๆ แปะลงไปตรงรูรั่ว ปล่อยให้แดดส่องจนแห้ง ทีนี้ลองเอาแปรงลวดขัดก็ไม่หลุด ทนไปเป็นปี

ตะปูสำลี

ตะปูแขวนภาพที่ติดไว้กับฝาตึก ถ้าหลวมและอาจหลุด และท่านไม่ต้องการตอกใหม่ให้ฝาเป็นรูโดยไม่จำเป็น ก็ควรใช้สำลีชุบกาวพันตะปู แล้วใส่ไว้ในรูนั้นอย่างเดิม เมื่อกาวแห้งแล้ว ตะปูจะไม่หลุดเลย

วิธีตอกผนังตึกไม่ให้ปูนกะเทาะ

ตึกสมัยนี้ไม่รู้เป็นยังไง ตอกตะปูนิดหน่อยก็กะเทาะปูนร่วงกราวเลยทีเดียว อาจเนื่องมาจากส่วนผสมไม่ดีหรือยังไงไม่ทราบได้ ต้องถามพวกสัมปทานสร้างตึกดูจึงจะรู้วิธีที่ทำให้ปูนไม่กะเทาะหรือกะเทาะน้อยลง และตะปูที่ตอกยังสามารถตรึงแน่นอยู่กับฝาผนังตึกได้ คือ ใช้ผ้ายางพันสายไฟ ที่มีสีใกล้เคียงกับผนังตึกที่สุด (ทั้งนี้ก็เพื่อดำรงไว้ซึ่งความสวยงามตาม

ธรรมชาติของสีของผนังตึก) ให้มีความยาวพอสมควร ปิดทาบลงบนตำแหน่งที่จะตอกตะปู ปิดไขว้กันเป็นรูปกากบาทแล้วตอกตะปูลงไปตรงกึ่งกลางของกากบาทนั้น (ตอกทะลุผ้ายางพันสายไฟเลย) ตะปูจะติดกับผนังแน่น และปูนก็ไม่กะเทาะด้วย

เมธา เตโชฬาร

ยาทาเล็บอย่างง่าย

ถ้าหากท่านอยากให้เล็บมือของท่านใสสว่างเป็นเงางามดี เหมือนท่านได้ทาด้วยสีทาเล็บแล้วละก้อ ขอแนะนำให้เก็บเอาขี้บุหรี่ จะเป็นบุหรี่รวงทิพย์ พระจันทร์ เกล็ดทอง สามิต หรือจะเป็นขี้บุหรี่ยี่ห้ออะไรตราอะไรก็ได้ เอาเฉพาะขี้บุหรี่ที่สูบแล้ว ใช้นิ้วหัวแม่มือแตะขี้บุหรี่แล้วเอาไปถูเล็บ ถูกลับไปกลับมาสักครู่ เล็บของท่านจะเกิดเงาใสงามวับขึ้นมาทันที โดยที่ท่านไม่ต้องเสียเงินไปซื้อน้ำยาหรือสีทาเล็บแม้แต่บาทเดียว

วิธีขัดเงาเล็บนี้ ได้ทดลองทำมาแล้ว และยังทำอยู่เป็นประจำ ปรากฏว่าได้ผลดีอย่างวิเศษ ขัดครั้งหนึ่ง ๆ จะคุ้มไปได้ถึง ๓ — ๕ วัน จึงจะมาขัดอีกครั้ง

(ไม่ลงชื่อ)

วิธีทำกระดาษแก้ว

เอายางสนพอสมควร ผสมกับแอลกอฮอล์ เขย่าให้แอลกอฮอล์กัดยางสนจนละลาย แล้วทิ้งให้ตกตะกอนสักครู่หนึ่งก่อน จึงใช้แปรงอ่อน ๆ ชุบทาที่กระดาษ เมื่อแห้งแล้วก็จะได้กระดาษแก้วอย่างดีใช้

วิธีทำผ้าป้องกันไฟ

ผ้าธรรมดาถ้าชุบในน้ำยาต่อไปนี้แล้ว จะกลายเป็นผ้าป้องกันไฟได้ดี ส่วนผสมของน้ำยามีดังนี้

แอมโมเนียซัลเฟต	๘๐	ส่วน
แอมโมเนียคาร์บอเนต	๒๔	ส่วน
กรดมอเรซิก	๓๐	ส่วน
น้ำบริสุทธิ์	๑,๐๐๐	ส่วน

นำส่วนผสมทั้งหมดตั้งไฟให้เดือดแล้วยกลง เอาผ้าที่จะชุบ ชุบขณะที่ยังร้อนอยู่ เสร็จแล้วผึ่งให้แห้ง ถ้าจะให้เรียบร้อยจะรีดก็ได้ ก็เป็นอันว่าจะได้ผ้าป้องกันไฟดังกล่าว

(อ่านชื่อไม่ออก)

วิธีติดถุงพลาสติค

วิธีติดถุงพลาสติค โดยใช้เทียนไขเพียงเล่มเดียวก็ปิดปากถุงพลาสติคได้ คือ นำของซึ่งเราต้องการใส่ถุง และจุดเทียน พับปากถุง ดึงให้ตึงเอาปลายถุงลนตรงกลางเปลวไฟเทียนไข และก็เลื่อนไปจนหมดปากที่พับ ปากถุงก็จะปิดสนิท การทำแบบนี้ไม่เหมาะสำหรับคนที่มีเครื่องรีดถุงนะครับ เหมาะสำหรับคนที่อยู่ต่างจังหวัดที่ไม่มีเครื่องหรือไม่มีไฟฟ้าหรือแม่ค้าที่ขายของบรรจุถุงแบบนี้

การุณย์

๖๘/๓ ตลาด อ. พระประแดง สมุทรปราการ

การบัดกรีภาชนะด้วยเศษพลาสติคแข็ง

ข้อความสำคัญข้อหนึ่งของเรื่องการประหยัด ก็คือการซ่อมแซมของที่ชำรุดให้ใช้ประโยชน์ได้อีก ผมเคยเห็นเป็นจำนวนไม่น้อยที่ใช้ของชำรุดแล้วไม่รู้จักซ่อมแซมทั้ง ๆ ที่ของนั้นสามารถที่จะซ่อมแซมใช้ได้อีก โดยไม่ต้องซื้อใหม่ให้เสียเงิน เพื่อช่วยกันประหยัด ผมจึงขอแนะนำให้ท่านนำวิธีของผมไปใช้ดังนี้

ก. อุปกรณ์ในการจัดทำมี เตาไฟ เศษพลาสติคแข็ง ได้จากกาละมัง ขันน้ำ หรือถังน้ำที่ทำด้วยพลาสติค ซึ่งแตกและใช้การไม่ได้แล้ว อีกอย่างหนึ่งคือช้อนสังกะสี (สำหรับตกแต่งรอยบัดกรี)

ข. วิธีทำ นำภาชนะที่มีรูรั่ว (ขนาดรูไม่โตกว่าปลายนิ้วก้อย) มาอังบนเตาไฟโดยให้ตำแหน่งที่มีรูรั่วอยู่ใกล้ไฟที่สุด เมื่อร้อนแล้วใช้เศษพผาสติคขนาดจับถนัดมือ (ยาว ๆ ยิ่งดีจะได้ไม่ร้อนมือ) จี้ไปตรงรูรั่วแล้วพลาสติคจะละลายจุกรูรั่ว จึงยกภาชนะลงตกแต่งแผลด้วยปลายช้อนสังกะสี เป็นอันว่าเสร็จพิธี

ค. ประโยชน์ ใช้บัดกรีรูรั่วภาชนะที่ทำด้วยเหล็กและอะลูมิเนียม ได้แก่กระทะ หม้อแกง ถังน้ำ กะละมัง ปี๊บ ฯ ล ฯ

วสันต์ นุ่ใจกอง

จ. อุตรดิตถ์

วิธีเปิดฝาเกลียว

ฝาภาชนะหรือฝาขวดที่เป็นเกลียว รวมทั้งปากกาที่ท่านใช้อยู่ บางครั้งจะติดกันแน่นจนไม่สามารถจะเปิดออกจากกันได้ แต่หากท่านใช้ยางวงสำหรับรัดของ หรือที่ลูกหลานท่านกำลังเล่นเป่ากบอยู่นั้น พันกับฝาเกลียวหรือด้ามปากกาก่อน แล้วท่านจะบิดเปิดออกได้โดยง่าย

ตัวแทนภาคเหนือ

การกำจัดสัตว์และแมลง

ยาฆ่าแมลงสาบ

หาจานแบน ๆ กันตื้นมา ๒ ใบ ใส่ปูนปาสเตอร์กับน้ำอย่างละใบ วางไว้คู่กันใกล้กับซอกหรือมุมซึ่งแมลงสาบมันกินไม่เลือกอยู่แล้ว พอออกมาเจอปูนปาสเตอร์ที่เราวางไว้ให้มันกินเข้าไป เมื่อกินปูนเข้าไปแล้วมันก็จะหาน้ำกิน เมื่อกินน้ำแล้วมันก็จะกลับมากินปูนอีกเป็นดังนี้เรื่อยไปจนกว่ามันจะอิ่ม หรือปูนออกฤทธิ์นั่นแหละ (ไม่ทราบว่าทำไมมันถึงกินปูนไปกินน้ำไป อาจจะร้อนท้องหรือผืดคอก็ได้นะครับ)

ตามนิสัยของแมลงสาบ กินไปพลางต้องถ่ายมูลไปพลาง ทีนี้ปูนปาสเตอร์ที่มันกินเข้าไปก็เริ่มออกฤทธิ์เข้าไปแข็งในท้องแมลงสาบ มันยิ่งกินน้ำเข้าไปมากก็ยิ่งแข็งเร็ว เมื่อปูนปาสเตอร์แข็งตัวในท้องของมัน มันก็ถ่ายมูลไม่ออกนอนหงายขาชี้ฟ้าดิ้นกระแด่วๆ รอความตายเท่านั้นเอง

การวางปูนให้มันกินต้องวางกลางคืนนะ

ไพรินทร์

ยากันแมลงสาบ

เอาเศษผ้าที่สะอาดมาทำถุงเล็ก ๆ แล้วบรรจุกานพลูกับพริกไทยเม็ดเข้า แล้วเอาไปไว้ตามซอกตู้เสื้อผ้า ลิ้นชัก ตู้หนังสือ แมลงสาบ มด จิ้งจก ไม่เข้าใกล้เลย

ศิริยงค์

วิธีกำจัดแมลงสาบ

แมลงสาบมักอาศัยอยู่ตามบ้านที่เป็นไม้ และที่มิดชิดรกรุงรัง มีวิธีกำจัดโดยนำน้ำเชื่อมจากน้ำตาลทรายเคี่ยวใส่ลงในกะละมังหรือภาชนะที่มีความลึก ประมาณ ๒/๕ ของภาชนะทิ้งไว้ให้เย็นแล้วนำไปตั้งไว้ตามซอกตามมุมมืดที่เห็นว่าแมลงสาบมาก รอดูหลาย ๆ วันจะเห็นมีแมลงสาบนอนตายอยู่ในน้ำเชื่อม แต่อย่าลืม ถ้าน้ำเชื่อมมีความหอมมากเท่าไร แมลงสาบจะตายอยู่ในภาชนะของเรามากเท่านั้น

สุทัศน์ บุญพัฒนพงศ์

๑๑๕/๔ ถนนศาลาแดง อ. เมือง จ. ชุมพร

วิธีปราบแมลงสาบ

หนูมีวิธีปราบแมลงสาบโดยไม่ต้องใช้ ดี.ดี.ที. หรือยาฆ่าแมลงค่ะ และอาจไม่ต้องเสียเงินเลยค่ะ คือ หาขวดแก้วปากกว้างมาสัก ๒–๓ ใบ (แล้วแต่เราจะวางไว้ตรงไหน) แล้วใส่น้ำแกงจืด, ต้มยำที่เรารับประทานเหลือ ใส่ประมาณครึ่งขวด นำไปไว้ตรงมุมบ้านให้ติดข้างฝาเพื่อให้แมลงสาบปีน, ไต่ฝา แมลงสาบจะลงไปกินน้ำแกงและขึ้นไม่ได้มันก็จะตาย และถ้ามีหลายตัว ตัวข้างบนจะอยู่ในขวดอาจจะไม่ตาย ถ้าบ้านใดมีมากก็จะจับได้มาก ที่บ้านหนูก็ทำค่ะได้ทีละ ๙—๑๕ ตัวขึ้นไปค่ะ ท่านใดสนใจลองทำดูซิคะ

จิตรา เทพหัสดิน ณ อยุธยา
๑๒๕ หมู่ ๗ ก.ม. ๔ ต. ท่าแร้ง อ. บางเขน กรุงเทพ ฯ

เผาเปลือกส้มไล่ยุง

ชาวบ้านเขาใช้เปลือกมะพร้าวจุดไล่ยุง ชาวกรุงต้องเสียเงินซื้อยากันยุงซึ่งมีกลิ่นเหม็นและอาจเป็นอันตรายต่อร่างกาย ผมใช้เปลือกส้มเขียวหวานตากแห้ง จุดไล่ยุงได้ผลดีกว่ายากันยุงที่ต้องเสียเงินซื้อ และกลิ่นหอมสดชื่นดีนัก เวลาจุดอย่าให้ไฟแรง เพราะจะได้ควันน้อย ดีไม่ดีอาจไหม้ลุกลามเสียหายได้นะครับ

ควรซื้อส้มมากินแทนน้ำขวด แล้วท่านจะได้แถมยากันยุงแบบประหยัดด้วย รับรองดีนักแล

เฉลียว ฤกษ์รุจิพิมล
ภาควิชาสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

การบูรกำจัดยุง

นำการบูรผูกผ้าห่อไว้ แล้วนำไปแขวนเหนือตะเกียงหรือไฟฟ้า กลิ่นของการบูรจะทำให้ยุงหนีออกจากห้องหมด

วิธีมิให้ยุงหรือไรกัด

ตอนนี้ยุงในกรุงเทพ ฯ ชุกชุมยิ่งขึ้น สำหรับท่านที่อาศัยอยู่ในสวนก็คงเบื่อที่ยุงกัดเพราะตามสวนมีคูน้ำเน่า ยุงจึงชุม วิธีง่าย ๆ คือ ใช้ขมิ้นผงทาตามตัวหลังจากอาบน้ำ คราวนี้ยุงหรือมดจะไม่กล้ามากัดอีก เชื่อหรือไม่ ถ้าเชื่อลองทำดู

ต้อย เสวกดี
๒๘๒/๑๒ ต. ปากคลอง อ. ภาษีเจริญ กรุงเทพ ฯ

วิธีทำยากันยุง

ยากันยุง ทำได้หลายชนิด หลายสูตร แต่ชนิดที่จะเสนอต่อไปนี้หาส่วนผสมได้ง่ายและไม่ต้องลงทุนมากนัก คือ

๑. ดินประสิว	๑ ส่วน
๒. การบูร	๑ ,,
๓. ผงกาว	๑ ,,
๔. เปลือกถั่วลิสง	๑ ,,

วิธีทำ

เอาส่วนผสมแต่ละชนิดมาบดให้ละเอียด ร่อนเพื่อให้ผงละเอียดได้จริง ๆ จนเป็นฝุ่น เสร็จแล้วนำมาผสมคลุกเคล้ากัน ในขณะผสมพรมน้ำไปด้วย เพื่อให้ส่วนผสมเกาะกันเป็นก้อนเหนียว เมื่อเห็นว่าเหนียวพอจะปั้นเป็นแท่งได้แล้วก็นำไปปั้น หรือจะขดเป็นวงก็ได้ ตากแดดให้แห้ง ทาสีเขียวหรือสีตามต้องการ ก็จะได้ยากันยุงที่ไล่ยุงได้ดี ไม่แพ้ยากันยุงที่ขายตามท้องตลาด

เมาฬี
๙๙/๑๙ ถนนมะกรูด อำเภอเมือง จังหวัดปัตตานี

มะกรูดไล่ยุง

เงิน ๑ สลึงไล่ยุงได้ชะงัดนักละ ใช้มะกรูดนี่แหละถูกดี ผ่าครึ่งแล้วทาตามเท้าตามขา (ทาทั้งเปลือกเลย) ยุงจะไม่มาใกล้ตัวเรา (เพราะยุงกับมะกรูดไม่ถูกกัน) แล้วยังจะทำให้เท้านุ่มอีกด้วย ไม่เชื่อก็ลองทำดูซิ (ตอนแรก ๆ จะรู้สึกแสบนิดหน่อย ต่อไปก็ชินไปเอง)

สุพรรณ

วิธีป้องกันลูกน้ำ ที่จะเกิดขึ้นในโอ่งน้ำที่ใช้ดื่ม

ให้นำกำมะถันสักหนึ่งก้อนใส่ลงไปในโอ่งน้ำ รับรองว่าจะไม่มีตัวลูกน้ำเกิดขึ้นเลย ใช้ดื่มก็จะไม่มีกลิ่นกำมะถันด้วย

อมร ไพฑูรย์
สถานีดับเพลิงเทศบาลนครเชียงใหม่

ยากันยุงแบบไทยแท้ ๆ

ท่านกิน ส้มเขียวหวานเสร็จแล้วอย่าเอาเปลือกทิ้งเสีย เอาเปลือกส้มมาตากให้แห้ง เวลาจะนอนดูโทรทัศน์หรือหนังสือ จุดเปลือกส้มที่ตากแห้งนั้น ควันของเปลือกส้ม รับรองว่ายุงจะไม่มารบกวนเป็นอันขาด และไม่เป็นอันตรายแก่มนุษย์เราด้วย

สนอง บุญสอง
กองคลัง สำนักพระราชวัง กทม.

กันแมลงวันชุม

ให้เอากานพลูตำให้พอแหลก ๆ ใส่กระเช้าเล็ก ๆ แขวนไว้ จะป้องกันแมลงวันดีนักแล

วิธีไล่แมลงวัน

แขวนต้นสะระแหน่ไว้ตรงที่แมลงวันตอม แมลงวันจะหนีไป

ด.ญ. สุคนธ์ มงคล

วิธีไล่แมลงวัน

เมื่อเวลาท่านนำอาหารวางไว้หรือตากไว้แล้วมีแมลงวันมาตอม ถ้าท่านไม่ต้องการให้แมลงวันมาตอม ให้ท่านเอาก้านละหุ่งมาทุบให้แตก แล้วนำไปวางไว้ข้างอาหารหรือสิ่งที่ท่านไม่ต้องการให้แมลงวันตอม แมลงวันจะไม่มาตอมเด็ดขาด

ชัยรัตน์ แซ่เจียม

น้ำมันเครื่องกำจัดปลวก

ท่านผู้ใดที่มีบ้านและเดือดร้อนจากปลวกขึ้นบ้าน กัดกินฝาบ้านของท่าน ตลอดจนข้าวของเครื่องใช้ต่าง ๆ จนเสียหาย และท่านไม่รู้จะจัดการกับปลวกอย่างไร จะใช้ยาฆ่าปลวกก็เกรงอันตรายจากยาจะเป็นอันตรายกับคนและสัตว์เลี้ยง ต่อไปนี้ท่านไม่ต้องกลัว หากบ้านท่านผู้ใดมีปลวกขึ้นบ้านของท่าน ให้ท่านหาน้ำมันโซล่ามาสัก ๑ ลิตรนำมาราดบริเวณที่มีปลวกขึ้นอยู่ รับรองว่าภายใน ๒๔ ชั่วโมงจะไม่มีปลวกมาให้ท่านเห็น และในบริเวณที่ท่านราดน้ำมันโซล่านั้นจะไม่มีปลวกอีกเลย

ถ้าไม่มีน้ำมันโซล่า จะใช้น้ำมันเครื่องเสีย ๆ ที่รถยนต์ถ่ายทิ้งตามปั๊มน้ำมันก็ได้ ใช้แทนได้ดี ปลวกจะไม่มารบกวนท่านอีกเลย

อุทัย วิศาลสัมพันธ์
๑๓๐ เซ็นต์หลุยซอย ๑๑ ถนนสาธร กรุงเทพ ฯ

ยาฆ่าปลวกแบบไทยแท้

ท่านที่ปลวกขึ้นกัดกินอาคารบ้านเรือน ไม่จำเป็นต้องไปหาซื้อยาฆ่าปลวกตามคำโฆษณาใด ๆ ให้สิ้นเปลือง

ใช้ยาแบบไทย ๆ เราได้ผลดีกว่า ประหยัดกว่า คือ

๑. ถ้าท่านพบว่ามีปลวกขึ้นบ้านให้ค้นหารังมันให้พบ

๒. ใช้จอบหรือเสียมแซะเปิดปากรังปลวกให้เป็นบริเวณกว้างประมาณหนึ่งตารางศอก

๓. เอาเกลือธรรมดาบ้านเรา (เกลือสมุทร หรือสินเธาว์ก็ได้) เทลงให้เต็มบริเวณพื้นที่ที่แซะออก

๔. ถ้าดินชื้นเกลือจะละลายลงไปในดินเร็ว หมั่นเติมเกลือลงไปอีกเรื่อย ๆ ภายใน ๑ อาทิตย์ รับรองปลวกตายไม่มีเหลือ

วีรวุฒิ บุญมี
๑๕๒/๑ หมู่ที่ ๑ ต. ท่าตูม อ. ท่าตูม จ. สุรินทร์

ยาฆ่าเหา

เก็บเม็ดน้อยหน่าสีดำ ล้างน้ำ ผึ่งลมให้แห้งใส่กระป๋องไว้ เมื่อจะใช้ก็เอาออกมากำมือหนึ่ง ถ้ามีผมยาวควรเพิ่มมากอีกหน่อย เอาเม็ดน้อยหน่าที่กล่าวตำให้ละเอียดเก็บเปลือกดำทิ้งเสียบ้าง แล้วใช้น้ำมันมะพร้าวหรือน้ำมันพืชผสมลงไป ให้ส่วนที่ผสมมีน้ำมันเยิ้ม ๆ เอาที่ผสมเสร็จใส่ชามหรือจาน ตากแดดไว้ให้ร้อนสักพัก เมื่อรู้สึกอุ่นหรือร้อนแล้วก็เอามาใส่บนผมครั้งละน้อย ใช้นิ้วมือขยี้ผมบนศีรษะให้ทั่ว และโดยเฉพาะโคนหรือตรงรากผม พอขยี้ทั่วแล้วใช้ผ้าห่อศีรษะ หรือสวมหมวกพลาสติกคลุมไว้สักครึ่งวัน ถ้าได้ตลอดวันยิ่งได้ผล ต่อจากนั้นเอาหวีสางออก ถ้าได้หวีเสนียดยิ่งดี จะได้ทั้งตัวเหาและไข่เหาออกมา แล้วจึงสระผมให้สะอาด

ขบวนการฆ่าเหาวิธีนี้ขอรับรองว่า เหาจะสูญพันธุ์จริง ๆ และถ้าลองบีบไข่เหาที่เหลือดู จะเห็นว่าฝ่อหมด (ยาอย่างอื่นฆ่าตัวเหาตายแต่ไข่มักจะไม่ฝ่อ)

ลูก — แม่ใช้น้ำมันมะพร้าวกับยาฉุน ตอนลูกยังเล็ก ๆ เป็นเหาบ่อย

บุญจิยา โชติรส
๑๒๔ ถนนสีลม กรุงเทพมหานคร

ยาฆ่าเหา ๒ ขนาน

เหาถ้าเกิดกับผู้ใดแล้ว มันจะกัดกินรากผม ทำให้เกิดอาการคัน และจะเป็นเหตุให้เกิดการผมร่วงได้ มีวิธีที่จะรักษาได้ง่าย ๆ และรับรองผล ๑๐๐ % ดังนี้

วิธีที่ ๑ หาผลมะกรูดที่ใบใหญ่ ๆ และแก่จัด มีน้ำมาก นำไปเผาไฟ แล้วนำมาคลึงเพื่อให้มีน้ำมาก ๆ ผ่าครึ่งบีบน้ำลงบนศีรษะให้น้ำแทรกซึมไปตามเส้นผมให้ทั่วใช้สัก ๒—๓ ผล แล้วใช้หวีซี่ถี่ ๆ สางเส้นผม จะมีไข่เหาติดออกมา จากนั้นสระล้างด้วยน้ำและแชมพูให้สะอาดอีกครั้งหนึ่ง

วิธีที่ ๒ หาใบหนาด (ที่เขาว่ากันผีได้นั่นแหละ) มาโขลกให้ละเอียด ให้ได้มากพอประมาณ นำน้ำมันก๊าดผสมลงไปให้เข้ากันดี แล้วละเลงขยี้ทาให้ทั่วศีรษะ เหาจะตายเรียบไม่มีเหลือ จากนั้น ชำระล้างด้วยน้ำให้สะอาดอีกทีหนึ่ง

(หมายเหตุ วิธีที่สองดีกว่าวิธีแรก แต่ว่าเหม็นมากเหมือนกัน)

ปรีชา เพชรรัตน์
๑๒๕/๓ ถ. มหาธาตุ อ. พิชัย อุตรดิตถ์

ยาแก้เหา

หากท่านผู้ใดเป็นเหาที่ศีรษะให้ทำดังนี้ หายาเส้น (ที่ใช้ดูดบุหรี่) มาสัก ๑ กำมือ แล้วใส่ในกาละมังซึ่งเตรียมไว้ก่อนแล้ว เมื่อใส่แล้วให้เอาน้ำใส่เข้าไปผสมกันจนยาเส้นออกสี น้ำที่ผสมยาเส้นจะมีสีเข้ม หลังจากนั้นก็กรองเอาแต่น้ำ เสร็จแล้วก็เอามาล้างศีรษะสักครู่หนึ่ง เสร็จแล้วใช้น้ำสะอาดล้างอีกที ทำสัก ๒ — ๓ ครั้ง จึงจะดี

ระวิ จันทวงศ์ไพศาล
๕๙ ร้านเตี๋ยวนำเฮง ถ. กาญจนวนิช หมู่ ๔ ตลาดบ้านพรุ หาดใหญ่ จ. สงขลา

วิธีรักษาเหา

ง่ายและประหยัดที่สุด คือ ท่านเอาใบน้อยหน่ามาสัก ๓ — ๔ ใบ มาตำให้ละเอียด แล้วนำเหล้าขาวมาคลุกใบน้อยหน่าที่ท่านตำนั้น ให้ได้กลิ่นใบน้อยหน่า แล้วท่านก็เอาน้ำนั้นขยี้ลงบนศีรษะให้ทั่ว แล้วเอาผ้าโพกศีรษะสักครู่ใหญ่ ๆ พอควร แล้วจึงเอาออก ท่านจะเห็นตัวเหาร่วงลงมาทันที ถ้าท่านทำตามนี้ ข้าพเจ้ารับรองว่าได้ผลแน่

ด.ญ. ประคอง สนสูงเนิน
๖๖ ถนนอำนวยสงคราม อ. ดุสิต กรุงเทพ ฯ

วิธีกำจัดโลน

"โลน" เป็นสัตว์ชนิดหนึ่งพึงจำไว้ รูปร่างคล้ายตัวเหาเราบนหัว
ชอบอยู่ในร่มผ้าคันน่ากลัว คุณอย่ามัวเกาอยู่อายผู้คน
ใช้กีวี — หรือยาขัดรองเท้า ทาคลุกเคล้าให้ทั่วทุกเส้นขน (๒ — ๓ ครั้ง)
มักจะชักตายดิ้นสิ้นกังวล ไม่ต้องทนเกาอยู่อดสูเอย

ชอบ จันทร์อุไร
องค์การเภสัชกรรม กทม. ๔

ยาแก้หมัด

สุนัขที่เป็นหมัด ใช้น้ำมันเครื่องที่ใช้แล้วชุบผ้าทาให้ทั่ว ประมาณ ๒ วัน จะเห็นหมัดที่เคยมีตามตัวสุนัขหายไปหมด แถมยังแก้โรคเรื้อนของสุนัขได้ด้วย

ป้องกันริ้นกัด

ริ้นชอบกัดในเวลาเช้ามืดหรือค่ำ ริ้นชอบกัดแถวใบหูทำให้มีความรำคาญ วิธีป้องกันให้เอาเครือพร้อมทั้งใบตำลึงเทศพันศีรษะ ๒ — ๓ รอบ หรือใช้เหน็บที่ใบหูด้วยก็ได้ รับรองริ้นไม่มีเข้าใกล้และริ้นจะไม่กัดเลย (ตำลึงเทศลักษณะคล้ายตำลึงธรรมดา แต่ที่ใบและเครือมีขน)

เด็กหญิงประภาวรรณ ธนาบูรณ์

ใบน้อยหน่ากันเรือดและไร

เวลาที่ท่านจะเข้าไปเอาไข่ในเล้าไก่ ถ้าท่านกลัว เรือด ไร จะกัด ให้ท่านเด็ดใบน้อยหน่ามาสักกำมือ ขยี้แล้วทาตามตัว จะมีกลิ่นที่ เรือด ไร ไม่ชอบ มันก็จะไม่กัดท่าน

(ชื่ออ่านไม่ออก)

วิธีป้องกันมด

ภาชนะรองขาตู้ที่เราได้ใส่น้ำนั้น อาจไม่สะดวกถึงแม้ว่าจะป้องกันมดได้ เพราะต้องคอยเติมน้ำบ่อย ๆ และเป็นที่เพาะพันธุ์ของยุงเสียด้วย ผมแนะนำให้ใช้วิธีดังต่อไปนี้

วิธีที่ ๑ หาเศษผ้ายาวสักเกือบฟุต ๔ ชิ้น ชุบน้ำมันเครื่องรถพอหมาด ๆ แล้วนำมาผูกกับขาตู้ (หรือขาโต๊ะทานข้าว) ๔ ขาแค่นั้นแหละครับ มดจะไม่มารบกวนเลย ๒ อาทิตย์ไปแล้วค่อยเปลี่ยนใหม่

วิธีที่ ๒ ใช้จารบีทาที่ขาโต๊ะหรือตู้ทั้ง ๔ ขา ข้อสำคัญ แต่ละขาของตู้หรือโต๊ะนั้นต้องทาให้รอบ รับรองป้องกันมดเป็นเดือน ๆ เลยครับ และอย่าให้ตู้โต๊ะติดฝาบ้าน

วิธีที่ ๓ ใช้ปูนขาว (ที่ใช้ในการก่อสร้างนะครับ) นำมาใส่ที่ภาชนะรองขาตู้แทนที่น้ำ มดกับปูนขาวมันแพ้กันครับ ยกเว้นมดดำตัวเล็ก ๆ ที่วิ่งเร็ว ๆ นะครับ มดชนิดนี้มันไม่กลัว ถ้าบ้านใครมีมดชนิดนี้มากก็ใช้วิธีที่ ๑ และ ๒ ดีกว่าครับ

โดม สมิหรา
๕๔/๑ ซอยสุคันธาราม กทม. ๓

วิธีไล่มดขึ้นผัก

ชาวสวนทั้งหลายมักประสบปัญหาเกี่ยวกับมดไฟขึ้นไปเกาะกินผักของท่าน เมื่อมันขึ้นไปบนต้นผักของท่านใบมันจะหงิกงอไม่สมบูรณ์ ดิฉันมีวิธีโดยไม่ต้องใช้ D.D.T. ให้เปลืองเงินและเป็นวิธีที่ปลอดภัยพร้อมทั้งประหยัดด้วย คือ ว่าเราหามดแดงตัวโต ๆ ที่ชอบอยู่ตามต้นมะม่วงเอามาทั้งรังเลย มาเคาะใส่ต้นผักของเราที่มดไฟขึ้นไปเกาะ มดมันออกมาจากรังเจอมดไฟมันจะเข้าไปกัด และไล่มดไฟหนีไปหมดภายในเวลา ๑ วันเท่านั้น และพวกมดแดงมันไม่ทำรังบนผักของเราด้วย วิธีนี้เรียกว่ามดปราบมด

บังอร กรรณารักษ์
๕๖๔ ซอยชื่นจิต คุ้มศรีชมชื่น หนองคาย

วิธีป้องกันข้าวมิให้เกิดมอด

การเก็บข้าวสารไว้ในถังหรือภาชนะใด ๆ นาน ๆ ข้าวสารจะเกิดเป็นมอด ทำให้ไม่น่ารับประทาน หนูขอแนะนำให้ท่านนำเอาถ่าน (ที่ใช้ก่อไฟ) มาใส่ในถังหรือภาชนะนั้น ๆ สัก ๒ หรือ ๓ ก้อน ก้อนใหญ่พอประมาณ รับรองได้ว่าจะไม่มีมอดเกิดขึ้นเลย เชื่อไหมคะ

ด.ญ. สิริมา แซ่เตียว
๕๖ ถนนทิพย์รัตน์ อ. หาดใหญ่ จ. สงขลา

วิธีแก้ข้าวสารเป็นรัง

ให้เอากระดองปูมาล้างให้สะอาดตากแดดให้แห้ง แล้วใส่ไว้ในโอ่งหรือปี๊บที่เก็บข้าวสาร ข้าวสารจะไม่เป็นรังค่ะ (ดิฉันเคยเห็นลงใน 'ฟ้าเมืองไทย' แล้วในเรื่องนี้ แต่เห็นวิธีไม่เหมือนกันก็เลยบอกมาอีก)

จงกลณี ศุภเวช

ไม้ยี่โถไล่หนู

นำไม้ยี่โถตากให้แห้งแล้วนำไปบดเป็นผง จึงนำไปโรยไว้ตามที่ที่มีหนู หนูได้กลิ่นจะพากันหนีไปหมด

ปัทม์ สวัสดิ์ดวง
๑๒๓ ซอยอารีย์ พหลโยธิน กรุงเทพฯ

ยาขับปลิง

ปรกติปลิงมักเข้าไปในช่องทวารของคนเมื่อลงไปแช่อยู่ในน้ำ ถ้าเป็นผู้หญิงบางทีมันสัปดนเข้าไปในอวัยวะเพศ และเลยเข้าไปในช่องคลอดทีเดียว วิธีที่ดีที่สุดและได้ผลกว่าการไปหาแพทย์ก็คือกินน้ำผึ้ง แต่ต้องเป็นน้ำผึ้งที่แท้ เมื่อคนเจ็บกินน้ำผึ้งเข้าไปสักเล็กน้อย สักครู่หนึ่งปลิงก็จะออกมาตามทางที่มันเข้าไปนั่นเอง

แก้ปลิงเกาะ

ปลิงเกาะบางทีก็แกะออกและแกะไม่ออก สำหรับปลิงตัวโตที่เกาะแน่น และแกะไม่ออก ให้คุณใช้ยาฉุนผสมกับปูน ใส่น้ำนิดหน่อยพอให้เปียก คลุกให้ทั่ว บีบน้ำใส่ปลิงที่เกาะมันก็จะหลุดไป

กุนที หริสมบัติ

๓๒๕ ถนนเจริญกรุง อ. ป้อมปราบฯ กรุงเทพมหานคร

วิธีแก้หนอนต้นชมพู่

ต้นชมพู่ทุกชนิด เมื่อเวลาลำต้นใหญ่แล้วมักถูกหนอนเจาะเข้าภายในลำต้น เมื่อหนอนกินถึงแกนในต้นชมพู่ก็จะตายไป เพราะไม่มีอาหารหล่อเลี้ยง

วิธีแก้ไข

เมื่อเราพบรูที่ลำต้น (ซึ่งตัวหนอนได้เจาะเข้าไว้) ให้หาเศษไม้สัก เหลาให้โตกว่ารูเล็กน้อย และปลายเรียวนิด ๆ ตอกไม้สักที่เหลาไว้นี้เข้ากับลำต้นที่เป็นรู หนอนจะไม่ลุกลามและไม่มารบกวนต้นชมพู่อีกต่อไป

ป. ตลึงชัน

๔๗ หมู่ ๗ ต. บางพรหม อ. ตลิ่งชัน ก.ท.

วิธีแก้ไม่ให้ไส้เดือนขึ้นตุ่มน้ำ

หน้าฝนเรามีวิธีแก้ไม่ให้ไส้เดือนขึ้นตุ่มน้ำ คือ ใช้ถ่านที่กำลังติดไฟร้อน ๆ กลั้นลมหายใจสักประเดี๋ยว แล้วทิ้งถ่านลงไปในน้ำที่อยู่ในตุ่ม รุ้งเช้าจะไม่เห็นไส้เดือนอีกเลย

รัศมี คุณานุเวช

ปราบแมลงเม่า

ในฤดูฝน พอเริ่มเข้าไต้เข้าไฟ บ้านที่เปิดกระแสไฟฟ้า มักจะประสบปัญหาที่เจ้าพวกแมลงเม่าหรือไม่ก็ตัวชีปะขาว ยกขบวนกันมาเล่นแสงไฟ สร้างความรำคาญและความสกปรกเป็นอย่างยิ่ง วิธีปราบง่ายมาก หากะละมังสีขาวใบใหญ่ ๆ ยิ่งดี ตักน้ำใส่พอประมาณ

ยกมาตั้งที่พื้นตรงที่มีหลอดไฟ ไม่เกิน ๕ นาทีมันจะลงไปตายในน้ำได้ผล ๑๐๐% ชาวชนบทและผู้ใหญ่รุ่นพ่อแม่ใช้วิธีนี้ครับ

ลูก — เป็นเรื่องสนุกของลูก ๆ แม่จะเอาไปผัดกับเกลือกินได้อร่อย

ภราดร พลายบัว
๓๔/๑๔ ต. บางแก้ว อ. เมือง อ่างทอง

วิธีกำจัดหนอนออกจากต้นกุหลาบ

ใช้ผงซักฟอกอย่างใดอย่างหนึ่งนำมาละลายน้ำตีฟองให้ขึ้นเยอะ ๆ แล้วก็นำฟองไปพรมตามใบและกิ่งของกุหลาบที่โดนหนอนกิน พรมอยู่เรื่อยจนกว่าใบอ่อนจะแตกใหม่ แล้วหนอนจะไม่มารบกวนอีก

สุหร่าย เลาหบุตร
๑๙๐ หมู่ ๑ ต. ประชาธิปัตย์ อ. ธัญบุรี จ. ปทุมธานี

วิธีป้องกันโรคเพลี้ยของกุหลาบ

เปลือกไข่ลวกที่ปอกแล้ว ใช้แล้วอย่าทิ้ง นำมาครอบไว้บนไม้ปักต้นกุหลาบ เพลี้ยจะไม่รังควาน

ณัฐ สุขสงวน

พริกไล่แมลงได้

ตอนที่เราทำงานดึก ๆ จะมีพวกแมลงต่าง ๆ มาตอมไฟ เราจะทำงานไม่รู้เรื่อง บางทีจะทำให้งานที่ทำสกปรกด้วย วิธีกำจัด ให้เอาพริกชี้ฟ้าแห้งมาเผาพอเกรียม มาผูกด้ายไว้ที่ดวงไฟ สักครู่จะไม่มีแมลง (อาจหลงเหลืออยู่บ้าง)

ทวีโชค ศรีวุฒิวงศ์
บ้านพักอัยการจังหวัดสิงห์บุรี

เหี้ย

เหี้ยเป็นสัตว์กาลกิณีจริงหรือ ผมว่าเหี้ยมีประโยชน์มากมายดังต่อไปนี้

ชื่อของเหี้ย ใช้เปรียบเทียบกับมนุษย์ที่กินโกงไม่เลือกหน้า เพราะเหี้ยเป็นสัตว์กินไม่เลือก แต่มันยังดีที่ไม่กินกรวดกินทราย กินเรือรบ เครื่องบิน ตลอดจนหัวรถจักร

เนื้อของเหี้ย พูดง่าย ๆ ว่าอร่อยกว่าเนื้อไก่ จะต้ม จะแกง จะทอด จะยำ แซ่บอีหลีไปเสียทั้งนั้น และกินเป็นยาแก้ร้อนในอีกด้วย ชาวจีนนิยมกันมาก

หนังของเหี้ย เป็นที่ต้องการของพ่อค้าหนังสัตว์มาก ตอนนี้คือราคาผืนละ ๕๐ บาท มีเท่าไรไม่พอขาย

น้ำมันของเหี้ย เคี่ยวใส่ขวดเก็บไว้ ใช้ใส่หู เมื่อคัน เป็นน้ำหนวก หรือเป็นโรคในหูทุกชนิด รับรองใส่แล้วหายอย่างไม่น่าเชื่อ เป็นที่นิยมใช้กันมากทางปักษ์ใต้

ตับของเหี้ย ใช้ผัดกับขิงให้เด็กที่ความจำเสื่อม เรียนหนังสือไม่จำหรือปัญญาอ่อน กินแล้วจะเฉลียวฉลาดขึ้นอย่างไม่น่าเชื่อ

ท่านยังว่าเหี้ยเป็นสัตว์กาลกิณีอยู่อีกหรือ ?

สมจิตต์ รักแต่งาม

หอยกลัวเกลือ

เมื่อหอยทากถูกเกลือ ตัวจะละลายเป็นน้ำ เหลือแต่เปลือก ถ้าจะกำจัดหอยทากเชิญลองใช้วิธีนี้

ล่อง ต้านน้อย

๑๙/๒๑ ซอยพิศาลสงคราม อ. ดุสิต กรุงเทพมหานคร

รักษาสุนัขขี้เรื้อน

ให้เอาต้นกล้วยที่เน่า ๆ ทาตามตัวสุนัข ในไม่ช้าขี้เรื้อนก็จะหาย

เรวัต โพธิประเสริฐ

๑๒๑ ปั๊มพระอินทร์บริการ (ร้านกาแฟ) ประตูน้ำพระอินทร์

ต. เชียงรากน้อย อ. บางปะอิน จ. อยุธยา

รักษาหมาขี้เรื้อน

เอาน้ำหน่อไม้หมักมารดก็ได้ผลดี แต่ถ้าจะให้หายเร็วกว่านั้น ให้เอากากมะพร้าวที่คั้นแล้วมาคลุกให้ทั่วตัวหมา รับรองอย่างน้อย ๓ วัน ขี้เรื้อนหายหมด

เอกชัย โชติรัตน์

๑๒/๑ ถ. แหล่งประราม อ. เมือง จ. สงขลา

แก้สุนัขขนล่วง

บางท่านเลี้ยงสุนัข จะสังเกตเห็นว่าขนมันร่วงบ่อยใกล้จะเป็นขี้เรื้อน ไม่ต้องเสียเงินมากถึงกับพาไปหาสัตวแพทย์หรอกครับ เพียงไปซื้อกำมะถัน (แดงหรือเหลืองก็ได้) มาทาให้มันหลังอาบน้ำทุกครั้ง ต่อไปขนมันจะไม่ร่วงอีกต่อไป

ลูก—ของแม่ให้ใส่กำมะถันลงไปในข้าวที่ให้หมากินด้วย

แก้หมาถูกยาเบื่อ

ท่านที่ชอบเลี้ยงสุนัขไว้เฝ้าบ้านหลาย ๆ ตัว และดุ ๆ นั้น ระวังอย่าให้ออกไปก่อเหตุนอกบ้านเป็นอันขาด นอกจากจะทำให้เจ้าของเสียเงินแล้ว บางทีอาจจะต้องเสียสุนัขที่เราเลี้ยงไว้อีก เจ้าพวกมือบอนที่ไม่ชอบเห็นสุนัขบ้านใครดุเที่ยวออกไปกัดใครต่อใคร มันจะซื้อยาฆ่าหนูหรือยาฆ่าสัตว์ต่าง ๆ มาให้สุนัขของเรากิน และเมื่อสุนัขของเรากินเข้าไปแล้ว เตรียมขุดหลุมฝังโคนต้นไม้ได้เลย แต่ผมมีวิธีรักษาแบบไทยแท้ เมื่อสุนัขของท่านไปโดนอ้ายพวกมือบอนเอายาผสมอาหารแอบโยนไปให้สุนัขของท่านกินเข้าไป จงเอาเกลือเม็ดประมาณ ๒—๓ ช้อนโต๊ะ ละลายกับน้ำครึ่งแก้วกรอกเข้าไปในปาก พยายามให้มันกลืนเข้าไปให้หมด เอามือบีบปากมัน

ยากลางบ้าน
ยาแก้พิษพวกแมลงกัด - ต่อย

ยารักษาผึ้งต่อย

ยารักษาเวลาผึ้ง, มดตะนอย ฯลฯ ต่อยเอา จงเอาหัวหอมที่มีหัวเดียวเดี่ยว ๆ มา ๑ หัว ผ่ากลางหัว (หัวหอมแห้งในครัวนั่นแหละครับ) แล้วทาตรงบริเวณที่โดนต่อย รับรองว่าแทบจะไม่รู้สึกเจ็บปวดจากพิษแมลงต่อยเลยครับรับรองได้ ขออย่างเดียว พอโดนต่อยละก็รีบทาเลยครับ รับรองไม่บวมด้วย

ไพรัช ศิลา
๑๘/๕ ต. บางคณฑี สมุทรสงคราม

แก้ผึ้งต่อย

ท่านผู้เฒ่าผู้แก่ท่านสอนไว้ว่า ถ้าถูกผึ้งต่อยให้เอาลูกผึ้งตัวอ่อน ๆ นั่นแหละมาขยี้ทาบริเวณที่ถูกต่อย อาการปวดจะลดลงได้ ดีกว่ายาหม่องแล

ไผ่ ลู่ลม

แมลงต่อย

ถูตรงที่ถูกต่อยด้วยหอมฝานชิ้นบาง ๆ ถ้าถูกต่อยในปาก ให้เคี้ยวหอมกลืนลงไป แต่ถ้าเป็นผึ้งหรือตัวต่อ ใช้ยาสูบเปียก ๆ ทา หรือแอมโมเนียชนิดแรง ๆ ทา จะช่วยให้หายปวดได้

ยาแก้ตะขาบต่อย

ถ้าท่านถูกตะขาบกัด หรือแมลงป่องต่อย จงใช้เล็บมือฝนกับน้ำมะนาวทาที่แผลตะขาบกัดหรือแมลงป่องต่อย จะหายปวดภายใน ๑๐ นาที

พัชรินทร์ อานประยูร
๑๓๕๒ ต. บางพุทรา อ. เมือง จ. สิงห์บุรี

เมล็ดข้าวถอนพิษแมลงป่อง

เมื่อท่านถูกแมลงป่องต่อยหรือจี้ ให้เอาเมล็ดข้าว (เหนียว—จ้าว) ๒—๓ เมล็ด ตัดครึ่งจ่อตรงบริเวณถูกต่อยหรือจี้ โดยให้ตั้งฉาก (ตั้งให้ตรง ๆ อย่าให้เม็ดข้าวล้ม) เดี๋ยวเดียว อาการคันหรือเจ็บก็จะหาย

อนุรักษ์ เพชรชมภู
หมวดเคลื่อนที่เร็ว ๕๕๓ บก. ร้อย ๓ ตชด. อ.เชียงคำ จ.เชียงราย

แก้แมลงป่องและตะขาบกัด

ผู้ที่ถูกแมลงป่องหรือตะขาบกัด มักจะได้รับความเจ็บปวดเอาการ ยิ่งผู้ที่มีอาการพิษด้วยแล้ว พาลจะเป็นไข้เอาทีเดียว

วิธีแก้ง่ายนิดเดียว คือ นำเอาต้นผักเสี้ยนผี (มีลักษณะคล้ายผักเสี้ยนธรรมดา ลำต้นและใบสีเขียวอ่อนกว่า) ซึ่งมักขึ้นอยู่ทั่วไป นำมาตำให้ละเอียดแล้วผสมกับเหล้าขาวทาบริเวณที่ถูกกัด อาการปวดจะหายภายใน ๒—๓ นาที รับรองได้ผลเพราะเคยใช้มาแล้ว

ปรีชา อุบาลี
๕๘ หมู่ ๑ ต.เดิมบางฯ อ.เมือง จ.สุพรรณบุรี

เบ็นซินแก้พิษแมลงป่อง

ผมมียาแก้พิษแมลงป่องอยู่ขนานหนึ่ง รับรองได้ว่าชะงัดเด็ดขาด ผมได้ลองใช้มากับตัวเองขนาดถูกแมลงป่องแม่ลูกอ่อนต่อยเสียด้วย อันว่าแมลงป่องแม่ลูกอ่อนนั้น ถ้าต่อยใครเข้าแล้ว เจ็บปวดกว่าแมลงป่องสาวทึนทึก หรือสาววัยรุ่นหลายสิบเท่า ผมเคยโดนแมลงป่องแก่และสาว ต่อยมามากแล้วไม่เคยแพ้ ไม่เคยทายา ปวดนิดหน่อยประเดี๋ยวก็หาย แต่เมื่อมาโดนอีตัวแม่ลูกอ่อนที่มีลูกเกาะเต็มตัวต่อยเข้า คุณเอ๋ย มันปวดอย่าบอกใครเชียว ผมลองยาหลายขนานไม่หาย ไม่รู้จะใช้อะไรดีเพราะเป็นเวลากลางคืนด้วย บังเอิญหันไปเจอน้ำมันเบนซินเหลืออยู่ครึ่งขวดเล็กสำหรับไว้ใส่ไฟแช้ก ผมก็ลองเอาสำลีชุบแล้วมาแปะที่แผล เย็นวาบเลยครับ และค่อย ๆ หายปวด พอน้ำมันแห้งก็ชุบแปะใหม่ ชุบอยู่สามหน (รวมทั้งหนแรก) ก็หายปวดเด็ดขาด กินเวลาราว ๑๕ นาที ใครไม่เชื่อก็ลองให้แมลงป่องต่อยดูได้ แล้วเอายาขนานนี้แปะ รับรองว่าสบายมาก

ผ. ผึ้ง

ขนานที่ ๓ ยาแก้พิษตะขาบกัด

ตำราว่าให้ท่านเอากระดูกกบที่ได้ในเวลากลางวัน เอามาฝนผสมกับน้ำมะนาว เมื่อได้ตัวยาตามต้องการแล้ว ใช้น้ำยาผสมนี้ พาดลงไปตามบริเวณที่ถูกกัด เจ้าของตำราใช้ได้ผลมาหลายรายแล้ว มีโอกาสโปรดทดลองดูนะครับ

ผมขอฝากตำราเล็ก ๆ นี้ให้กับพี่น้องชาวไทยได้ใช้ในยามออกเที่ยวป่า

วันนี้เภสัชแผนโบราณมาเองครับ ไม่ต้องกลัว ผมยังมีของดีอีก

ยาแก้พิษตะขาบต่อย

เอายางมะละกอทาที่บาดแผล จะหายปวดในไม่ช้า

แมลงบ่องต่อย

ท่านที่ถูกแมลงบ่องต่อย อาจทำให้เกิดอาการแพ้ได้ ท่านจะรักษาได้โดยใช้ข้างไม้ขีดกับน้ำมะนาวผสมกันแล้วโปะไว้ตรงปากแผล หัวไม้ขีดกับมะนาวจากผลสด ๆ จะช่วยรักษาให้หายได้ทันที ผมเคยใช้หลายครั้งแล้ว ๓ — ๔ นาที หายสนิทเลยครับ

ประคอง นนทะคำจันทร์

๓๑๘๕ อ. เมือง ต. ในเมือง จ. นครราชสีมา

แก้ปลาดุกยัก

หาหน่อไม้ดองมาสัก ๑ กำมือ แล้วใส่ลงในหม้อดินเล็ก ๆ (หม้ออะไรก็ได้อย่าใหญ่นัก) เติมน้ำพอท่วมหน่อไม้ นำไปตั้งไฟให้เดือด หา ใบตองสด ๆ หากไม่มีก็ใช้กระดาษแข็ง ๆ เจาะรูไว้ตรงกลางให้ไอพลุ่งขึ้นมา อย่าเจาะใหญ่นัก ใช้บีดแทนฝาหม้อ ไอน้ำหน่อไม้ดองจะพุ่งขึ้นตามรูที่เจาะ ให้นำแผลที่ถูกปลาดุกยักจี้ไว้ให้ตรงไอที่พุ่งขึ้นมาสัก ๕ นาที (ทนร้อนเอาหน่อย) ความปวดจะทุเลาลงทันที หากจะให้หายเลยก็ใช้เวลาไม่เกิน ๑๐ นาที ข้าพเจ้าประสบมากับตนเองและหายปวดจริง ๆ

ณรงค์

ร.ร. วัดหนองบัวขาว ต. เขาสามยอด อ. เมือง จ. ลพบุรี

แก้ปลาดุกยอก

เอาหัวไม้ขีดผสมน้ำมะนาว ทาที่บาดแผล จะหายปวดแล

กฤษดา ธารินทร์
ร้านเอส ๕๗ บ้านส้อง อ. เวียงสระ สุราษฎร์

ถูกปลายัก แก้ด้วยยาเส้น

เมื่อเราโดนปลาจำพวกที่มีเงี่ยง เช่น ปลาดุก ปลาแขยง ปลากด ฯลฯ อาการปวดมาก บางคนก็แพ้จนเป็นไข้ก็มี เมื่อถูกปลายักเรารีบเอายาเส้นหรือบุหรี่ที่เราชุบน้ำพอเปียกแล้วเอาแปะไว้ตรงแผล อีกสักครู่อาการปวดจะทุเลาลงและหายในที่สุด

ศักดิ์สิทธิ์ จินตภูมิ
โครงการกิ่วลม จ. ลำปาง

ยาแก้ปลาดุกทะเลยัก

ผมมีวัตถุอยู่ชิ้นหนึ่งเป็นรูปวงกลมรี ด้านบนโค้งกลมคล้ายรูปภูเขาขนาด ๑ ชาวปักษ์ใต้มักจะนำไปประดิษฐ์เป็นหัวแหวน ทราบทีหลังว่าวัตถุนั้นคือ "กระเบนท้องน้ำ" ประเทศไทย ผมไม่เคยพบที่ใดนอกจากจังหวัดภูเก็ต มีสรรพคุณใช้แก้พิษสัตว์น้ำได้ ผมเคยทดลองเมื่อมีคนโดนปลาดุกน้ำจืด ปลาดุกทะเล ปลากดยักหรือยอก (แทงหรือตำ) ผู้ถูกปลายอกจะเจ็บปวดมากประมาณ ๒๔ ชั่วโมงจึงจะหาย วิธีรักษาให้นำเอากระเบนท้องน้ำไปแตะน้ำ หาน้ำไม่ทันเอาน้ำลายก็ได้ แล้วแปะลงบนแผลกดนิ่งไว้ คนเจ็บจะรู้สึกทันที ว่าความปวดจากพิษจะค่อย ๆ ลดลง ในที่สุดไม่เกิน ๓ นาที จะเหลือเพียงเจ็บแผลเท่านั้น

สุภักดิ์ อนุกูล
๘๕/๑ ต. บางแพ อ. บางแพ ราชบุรี

ปลาดุกยัก

ถูกเงี่ยงปลาดุกยักจะปวดมาก บางคนแพ้จนถึงกับเป็นไข้ ขอให้เอาพริกขี้หนูสดสัก ๒ ช้อนโต๊ะ ตำให้ละเอียดปิดปากแผลไว้ เอาผ้าพัน ภายใน ๕ นาทีจะหายปวดเป็นปลิดทิ้ง ผู้เขียนเคยทดลองมาแล้วได้ผล ทีแรกนึกว่าเขาแกล้งร้องไห้ ปวดอย่าบอกใครเชียว หน้าฝนชาวไร่ ชาวนาคงจะจับปลา ถ้าถูกยัก ลองใช้ยานี้

สนทนา ตราชูโต
ร.ร. แสงทวีปวิทยา อ. ท่าเรือ จ. อยุธยา

แก้พิษแมงกะพรุนไฟ

ท่านที่ชอบไปตากอากาศ และเล่นน้ำทะเลแถวบางแสน พัทยา สมิหรา หรือที่ไหนก็ดี โปรดระวังแมงกะพรุนไฟ พิษของมันร้ายนัก เจ็บปวดไปเจ็ดวันเจ็ดคืนทีเดียว

ยาแก้ที่ชะงัดที่สุดคือ ยางมะละกอจากส่วนไหนก็ได้ ทาลงไปบริเวณที่โดนพิษแมงกะพรุน ซ้ำทุก ๔ ชั่วโมง ภายในสองวันความเจ็บปวดทั้งหลายจะมลายไป

ลูก :— แม่ใช้น้ำฝนล้าง

'ชฎามาติ'

คับพิษแมงกะพรุนไฟ

แมงกะพรุนไฟพ่นพิษใส่จะทำให้รู้สึกร้อน ๆ เจ็บ ๆ แสบ ๆ คัน ๆ อย่างมาก อดไม่ได้ที่จะต้องเกา แต่ยิ่งเกายิ่งคันและเป็นผื่นแดงเจ็บยิ่งขึ้น อย่าใช้ยาทาจะกำเริบและกลายเป็นแผลเป็นได้ ขอให้เอา **"น้ำส้มสายชู"** ราด แต่ต้องทนเจ็บแสบสักหน่อยชั่วครู่ แล้วพิษมันจะค่อยจางหายไป

ภิรมย์

๔๖ อรุณอมรินทร์ ก.ท. ๖

พิษขนของบุ้ง

เวลาเราถูกขนของบุ้งจะรู้สึกคัน ถ้าเราเกามาก ๆ จะมีอาการเป็นผื่นปวดแสบปวดร้อนทรมานมาก ผมขอบอกวิธีแก้ ไม่ยากและเครื่องยาก็ง่าย ๆ มีดังนี้คือ ใช้ใบของผักบุ้ง และเหล้าจะต้องเป็น ๔๐ ดีกรี เมื่อได้เรียบร้อยแล้วนำเอาใบผักบุ้งโขลกคลุกเคล้ากับเหล้า ซึ่งไม่มากหรือน้อยเกินไป พอหมาด ๆ ก็นำมาทาที่รู้สึกคัน สักพักจะเย็นแล้วก็จะหายในเวลาต่อมา

ยาดับกลิ่นตัว–กลิ่นปาก

กำจัดกลิ่นปาก

ถ้าคุณมีกลิ่นปาก อย่าไปเสียเงินซื้อยาที่เขาโฆษณาเลยค่ะ เสียเงินโดยใช่เหตุ เด็ดใบฝรั่งมาสักใบ หรือใบชาจีนเพียงหยิบมือเดียว เคี้ยวสักครู่ แล้วบ้วนปากให้สะอาดได้ผลแน่ค่ะ

บังอร สอ้าง

๒ หมู่ที่ ๑๓ ต. ท่าข้าม กิ่ง อ. ค่ายบางระจัน จ. สิงห์บุรี

ระงับกลิ่นปากด้วยมะนาว

ท่านผู้อ่านท่านใด รู้ตัวว่ามีกลิ่นปาก จะเป็นก่อนกังหรือหลังกังก็ได้ ฝานมะนาวเป็นแว่น หรือเป็นชิ้นก็ได้ถูที่ลิ้น สัก ๓—๔ ครั้ง กลิ่นปากของท่านก็จะดีขึ้นอย่างประหลาด

อุกฤษฎ์ อือนอก

สถานสอนภาษา A.U.A. ถ. ราชดำริ กรุงเทพฯ

ยารักษาพื้นและดับกลิ่นปาก

ใช้กึงข่อยมาหั่นเป็นชิ้นเล็ก ๆ คั่วให้เหลือง ชงกับน้ำร้อน แล้วทิ้งให้เย็นเสียก่อน ใช้บ้วนปากตอนเช้า และก่อนนอนทุกคืน

ลูก— แม่ใช้เคี้ยวกึงข่อย

สุวิร อัตตสาร

ร.ร. บางไทรวิทยา อ. บางไทร จ. พระนครศรีอยุธยา

ยารักษากลิ่นตัว

ถ้าท่านมีกลิ่นตัวอย่าไปวอรีเลย ให้รีบไปร้านขายยาใกล้บ้าน แล้วบอกคนขายว่าขอซื้อ "โซดาไบคาร์บอเนต" สัก ๒ บาทเท่านั้นเอง ตื่นเช้าหรือเย็นก็ได้จะออกนอกบ้านให้อาบน้ำก่อน หรือถ้ารีบร้อนมากจะซักแห้งก็ได้ เอามือแตะน้ำทารักแร้พอหมาด เอานิ้วมือแตะโซดาฯไปทาที่รักแร้ของท่าน รับรองว่าวันนั้นทั้งวันจะไม่มีใครเหม็นกลิ่นตัวท่านเลย

เล็ก ม.ช.

วิธีดับกลิ่นตัว

ขอแนะนำให้ใช้สบู่แอสเซบโซ่ เวลาอาบน้ำให้ตัวเปียกแล้วถูสบู่นี้ที่รักแร้ คือ ฟอกที่มือให้เป็นฟองแล้วถูที่รักแร้ทิ้งไว้สัก ๕ นาที แล้วจึงล้างออก แล้วฟอกสบู่หอมที่ใช้ตามปกติเพื่อดับกลิ่นสบู่ รับรองว่าหายแน่ แต่ต้องใช้ทุกวัน ดิฉันก็มีปัญหานี้มาเมื่อ ๒๐ กว่าปีแล้ว หมดความสุขจริง ๆ โดยเฉพาะผู้หญิง และต้องพบปะใกล้ชิดคนอื่น ดิฉันขอความกรุณาช่วยลงให้ด่วนนะคะ เพื่อท่านทั้งหลาย

ดิฉันเคยได้ยินโทรทัศน์โฆษณาเกี่ยวกับสบู่แอสเซบโซ่ว่าระงับกลิ่นตัวได้ คิดว่าคนฟังอาจจะไม่สนใจเท่าไหร่

แต่ที่จริง พวกที่เป็นพวกครีมไม่ได้ผลเลย แถมมีกลิ่นที่ผสมกันออกมา

อรวรรณ บ้านวรจักร

ระงับกลิ่นตัว

การใช้ปูนแดงทารักแร้ระงับกลิ่นตัวนั้น มีคนเคยใช้มานานแล้ว แต่ปูนทำให้รักแร้ดำจนน่าเกลียด เพื่อนดิฉันเดี๋ยวนี้ไม่กล้าใส่เสื้อไม่มีแขนเลย เพราะโดนปูนกัดจนดำ

ดิฉันขอแนะนำวิธีใหม่ คือ ใช้โซดาไบคาร์บอเนตชนิดผงซึ่งขายตามร้านขายยาปอนด์ละประมาณ ๒ บาท ใช้ได้เป็นปีเลย อาบน้ำแล้วใช้นิ้วแตะผงโซดาแล้วไปทาที่รักแร้ หรือขี้เกียจอาบน้ำจะใช้วิธีซักแห้งก็ได้ คือ แตะน้ำก่อนแล้วไปทาที่รักแร้พอชุ่ม แล้วค่อยแตะโซดาไปทาอีกที รับรองว่าวันนั้นทั้งวันจะไม่มีกลิ่นตัวโชยออกมาให้คนอื่นเหม็นเลย และรับรองว่าไม่ดำ

พวงเพชร

ยาแก้ปวดท้อง—ยาดับกลิ่น

ชาวสวน หรือชาวบ้านนอกที่อยู่ไกลร้านขายยา แต่อยู่ใกล้ต้นฝรั่ง (ฝรั่งที่เจ๊กเอาลูกมาดองขายนั้นเหละครับ) ลูกฝรั่งนอกจากจะกินอร่อยแล้ว ใบของมันยังกินแทนยา

แก้ปวดท้องได้ชะงัดด้วย ถ้ารู้สึกปวดท้องจุกเสียด ลองรูดใบมาเคี้ยวสักสี่ห้าใบ กลืนแต่น้ำฝาดคายกากทิ้ง ทนฝาดคอเอาหน่อย พักเดียวจะหายปวดท้อง

ฝรั่งมีประโยชน์สารพัด ใบแก่ใช้รองโลงศพแทนยาดับกลิ่น ลูกสุก ๆ ก็ยิ่งดี เอามาวางข้างโลงศพสัก ๓—๔ ลูก มันจะดูดกลิ่นเหม็นเข้าไปเก็บไว้ในลูกของมันหมด เป็นยาดับกลิ่นแบบประหยัดได้ดีจริง ๆ

ชอบ จันทร์อุไร
องค์การเภสัชกรรม ถนนพระราม ๑ พญาไท กรุงเทพมหานคร

ปวดฟัน

ฟันเหลือง

ผู้ที่มีฟันเหลือง ซึ่งแม้จะสีฟันทุกเช้าเย็น ก็ยังคงมีสีเหลืองเรื่อ ๆ อาจแก้โดยใช้ผงถ่านหุงข้าวกับเกลือป่นสีอีกครั้งหลังจากสีฟันแล้วทุกครั้ง ภายใน ๑ สัปดาห์ก็จะขาวขึ้นมาก

ยาสีฟันไทย

เกลือป่นของไทยนี่แหละค่ะ หรือถ้าจะทำให้สะอาดยิ่งขึ้นและเวลาแปรงไม่เสียวฟันก็นำเกลือเม็ดมาล้างให้สะอาดแล้วใส่น้ำเคี่ยวให้แห้งจนกลายเป็นเกลือป่น ใช้แปรงฟันเช้า—เย็น ทำให้ฟันสะอาดและกำจัดกลิ่นปากได้ด้วย ซื้อเกลือเม็ดสัก ๕ บาท ก็ใช้แปรงได้นานนับปี

พ. พริบพรี—เพชรบุรี

ไม้ข่อยเป็นยารักษาฟันยอดเยี่ยม

ฟันโยกยังไม่สมควรจะถอน อมแล้วแน่น ฟันถูกอุบัติเหตุ เช่น จากรถชนกันถูกต่อยตี ใช้อมจะแน่นภายใน ๔—๕ วัน ถ้าใช้อมประจำ ปวดฟันเป็นอย่างไรจะไม่รู้จักเคยใช้ได้ผลมาแล้วทุกราย

ให้เจาะต้นข่อยทะแยงลงไปลึกประมาณจุน้ำได้ครึ่งขวดแม่โขง แล้วใส่เกลือป่นหนึ่งส่วนน้ำสองส่วน แต่อย่าให้เต็มหลุม เพราะน้ำต้นข่อยจะออกมาบ้างเล็กน้อย ครบ ๕ วัน ตักใส่ขวดไว้ แล้วเติมเกลือและน้ำลงในหลุมเก่าอีก ควรปิดปากหลุมด้วยพลาสติค แล้วเอาดินน้ำมันติดทับเพื่อกันฝนลงและตัวมดแมงเข้า

ใช้อมตอนเช้าและก่อนนอน ๕ นาที ขอรับรองว่าโรคฟันจะไม่มี

แขกฮินดูใช้แขนงข่อยแทนแปรงสีฟันทุกเช้า

สุทนฺโต สวัสดิ์อดิสร

แก้เมา

วิธีป้องกันอาการเมาคลื่น

ท่านที่ต้องการเดินทางไปมาทางเรือทางทะเล มักจะกลัวคลื่นกลัวลมกันมาก เพราะคลื่นลมเช่นนี้ก่อให้เกิดการเมาคลื่นได้ เราอาจมีวิธีป้องกันอาการเมาคลื่นได้ดังนี้ :—

๑. ก่อนเดินทางไปพยายามรักษาธาตุให้เป็นปกติสักหน่อย เพียงวันเดียวสองวันก็พอ อย่าให้ท้องผูก รับประทานอาหารที่ย่อยง่าย

๒. พอไปถึงเรือพยายามหาที่พัก ให้ไกลจากห้องเครื่องมากที่สุด เพื่อจะไม่ได้กลิ่นน้ำมัน ซึ่งจะเป็นเหตุให้เกิดการวิงเวียนได้ง่าย

๓. เวลาเรือแล่นอย่าพยายามมองไปยังริมฝั่ง หรือขอบฟ้า เพราะจะทำให้สายตาต้องเคลื่อนไหว ควรมองสิ่งที่แน่นิ่งอยู่กับที่ หากไม่จำเป็นก็อย่าลุกเดินไปไหนมาไหน หลับเสียได้เป็นดีที่สุด

๔. ถ้าเดินไปไหนมาไหน เวลาเรือโคลงอย่าเกร็งตัว

๕. เห็นจะไปไม่ไหว จึงค่อยกินยาแก้เมาคลื่นเป็นรายการสุดท้าย

วิมลรัตน์ เพชรรัตน์
๖๔๙/๑๗ ถ. หน้าเมือง บ้านดอน จ. สุราษฎร์ธานี

ยาแก้เมาค้าง

หายอดผักตำลึงข้างขอบรั้วบ้านนั้นแหละ สักกำมือหนึ่ง ต้มกับน้ำเปล่า ๆ สักหนึ่งถ้วย ใส่เกลือ พริกไทยป่น ๑ หยิบมือ พอให้มีรสพอเหมาะ เมื่อเวลาคุณเมา รุ่งเช้ายังไม่หายเมาหรือรู้สึกโผเผ หรือเรียกว่าอาการแทบจะตายทีเดียวนั้นแหละดีนัก ให้ดื่มน้ำตำลึงที่ต้มเอาไว้ให้หมดเลยนั่นแหละ (ทั้งเนื้อใบและน้ำ) และนอนพักสักครู่ ประมาณ ๑๐—๑๕ นาที จะรู้สึกว่าอาการเมาค้างของคุณจะค่อย ๆ ทุเลาลง ๆ และจะรู้สึกสบายขึ้นเป็นลำดับ เสร็จแล้วคุณอาบน้ำอาบท่าเตรียมตัวไปทำงานได้สบายบรื๋อ

นี่แหละครับสิ่งที่ผมได้ประสบผลมาแล้ว และอยากจะบอกเพื่อน ๆ คอสุราทั้งหลายที่ชอบดื่มจัด ๆ หรือที่เรียกว่าเมาไม่อยากจะสร่าง ลองนำไปทดลองเถอะครับ เพราะไม่เสียหายอะไร และจะทำให้คุณไม่ขาดงานอีกด้วย ข้อสำคัญเวลาจะไปเมาที่ไหน ถ้าบ้านไม่มีตำลึงละก็พยายามอย่ากินให้เมาก็แล้วกัน

พักซิ่ง

ยาแก้เมา

คั่วข้าวสารให้เหลือง แล้วนำมาชงกับน้ำเดือด ปล่อยให้อุ่นจึงให้คนเมาเหล้าดื่มจะทำให้หายเมาได้

ยงยุทธ มุนีวงษ์
ก.ก. ๑ ก.ฝ. มฤคทายวัน อ. หัวหิน จ. ประจวบคีรีขันธ์

น้ำร้อน - ไฟลวก

ใบไผ่แก้น้ำร้อนหรือไฟลวก

เมื่อท่านถูกน้ำร้อน หรือไฟลวก บนส่วนใดส่วนหนึ่งของร่างกายของท่าน ท่านไม่ต้องตกใจว่าจะเป็นแผลด่างน่าเกลียดเวลาที่แผลนั้นหายแล้วเลย ไม่ต้องเอาน้ำปลาราดลงบนแผลนั้น ๆ ให้สกปรกอีกด้วย ท่านจะใช้ยาที่เป็นขี้ผึ้งทาบรรเทาอาการปวดแสบปวดร้อนไว้ก่อนก็ได้ แล้วให้หาใบไผ่ (จะเป็นไผ่อะไรก็ได้) เอาแต่ใบเท่านั้น เอามาคั่วในกระทะที่ตั้งร้อนบนเตา อย่าใส่น้ำมันหรือน้ำลงไปในกระทะด้วยเป็นอันขาด ให้คั่วในกระทะเปล่า ๆ ที่ตั้งให้ร้อนจัดเท่านั้น พยายามคั่วไปมาจนกระทั่งใบไผ่จะเกรียมกรอบเป็นสีดำ อย่าปล่อยให้มันไหม้โชนจนกระทั่งขาวเป็นขี้เถ้าเป็นอันขาด ให้เป็นแต่เพียงสุกกรอบเกรียมดำเท่านั้น แล้วหาน้ำมันใบชา (หาซื้อได้ตามร้านขายยายจีน ในสมัยสงครามโลกครั้งที่สอง เขาใช้น้ำมันใบชานี้ใส่ผมแทนน้ำมันใส่ผม)

เมื่อได้น้ำมันใบชามาแล้ว ให้หาขนนกหรือขนไก่ที่ขนาดพอสมควร เลือกเอาขนที่สะอาด ๆ ใช้น้ำร้อนลวกเสียสักหน่อยก็จะดีกว่าเอามาใช้ทั้ง ๆ ที่ไม่ล้างและลวกน้ำร้อนเสียเลย เอาใบไผ่ที่คั่วสุกเกรียมแล้วนั้นใส่ลงไปในน้ำมันใบชาและขนนกหรือขนไก่นั้นคนจนกระทั่งใบไผ่ละเอียดปนกับน้ำมันใบชาเป็นเนื้อเดียวกัน และควรให้ข้นสักหน่อย จากนั้นจึงใช้ขนนกหรือขนไก่นั้นจุ่มทาบนแผลที่ถูกน้ำร้อนหรือไฟลวกให้ทั่ว พยายามทาลงไปเรื่อย ๆ อย่าไปล้างหรือเช็ดออกเป็นอันขาด เมื่อทาไปประมาณ ๔—๕ วัน จะเห็นว่ายาที่ทาทับแผลนั้นจะค่อย ๆ แตกปริออกและแตกเป็นสะเก็ดลอกออกเอง เมื่อยาลอกออกใหม่ ๆ ถ้าหากเห็นผิวเนื้อตรงที่ถูกลวกนั้นมีสีค่อนข้างชมพูจัดแล้ว อย่าตกใจ ไม่กี่วันผิวหนังตรงนั้นก็จะคล้ำลง จนกระทั่งเป็นสีเดียวกับสีของผิวหนังรอบ ๆ นั้นเช่นกัน และจะไม่ปรากฏว่าเป็นรอยด่างน่าเกลียดแต่อย่างใดเลย เว้นแต่ว่าบริเวณที่ผิวหนังถูกน้ำร้อนหรือไฟลวกนั้นจะไม่มีขนขึ้นเท่านั้นเอง

'คุณลุงป๋อง'
ซอยสังขฤกษ์ใต้ ลาดพร้าว ก.ท.ม.

วิธีแก้ไฟหรือของร้อนลวก

ให้รีบใช้น้ำปลาราดลงตรงบริเวณที่ถูกไฟ หรือน้ำร้อนลวกทันทีจะรู้สึกเย็นซ่า แล้วสักครู่ใช้ยาพวกขี้ผึ้งทาเบา ๆ ทับลงไป ประมาณหนึ่งสัปดาห์แผลจะหายสนิทโดยไม่มีรอยแผลเป็นเลย (ดิฉันประสบกับตัวเองแล้ว)

ลูก— แม่เคยใช้กับลูกบ่อย

เบญจา เอี่ยมละออ
ร.ร. อนุบาลสิงห์บุรี จ. สิงห์บุรี

ยาแก้ไฟไหม้

เมื่อมีอาการปวดแสบปวดร้อน เพราะถูกไฟไหม้พองจงใช้มันฝรั่งดิบ ๆ ขูดให้ละเอียด ทาข้างบนผ้าบาง ๆ ให้หนา แล้วบีดทับตรงรอยไหม้นั้นไว้ และคอยเปลี่ยนาน ๆ ครั้ง เพื่อให้ชื้นอยู่เสมอ หรือจะใช้ผ้าบาง ๆ นุ่ม ๆ ห่อใบชามีกรดแทนนิคช่วยให้เย็นได้

ยาสีฟันใส่แผลลวก

ถ้าน้ำร้อนลวก หรือไฟลวก ท่อไอเสียลวก รีบทาด้วยยาสีฟันเดี๋ยวนั้น รับรองว่าไม่พองและก็ไม่ร้อน เย็นสบายมาก แต่สำคัญอยู่ว่าต้องใส่เดี๋ยวนั้น

มาลี ตั้งจิตรวัฒนากุล
๒๒ ต. วังตะกู อ. บางมูลนาก จ. พิจิตร

ยาสีฟันแก้เตารีดดาด

เมื่อท่านถูกเตารีดดาดใช้ยาสีฟันยี่ห้ออะไรก็ได้ทาทั่ว ๆ ที่ถูกดาดประมาณ ๒—๓ วันจะหาย ไม่แสบไม่ร้อนเย็นสบาย และเมื่อหายจะไม่มีรอยด่างถ้าไม่แกะ

กัลยา วังไพศาล
๘๐ เม่งฮวด อ. กระสัง จ. บุรีรัมย์

น้ำมันใส่ผมแก้ไฟลวก

คุณแม่บ้านและทุกคนมักจะถูกไฟลวกหรือน้ำมันกระเด็นใส่เวลาปรุงอาหาร ขอให้ใช้น้ำมันใส่ผม (ผมใช้ไบรท์ครีม) ทาตรงที่ถูกไฟและถูด้วย จะทำให้หายร้อนและหายแสบ ผมทดลองได้ผลแล้วและเคยใช้เสมอ

อมรรักษ์ ชุมสาย ณ อยุธยา
๑๓๕๑ ซอยสารภี ๓ วงเวียนใหญ่ กรุงเทพมหานคร

หวัด

วิธีแก้หวัด

ถ้าเป็นเด็กให้ทุบหัวหอมให้ละเอียดสัก ๒ หรือ ๓ หัวแล้วโปะลงบนกระหม่อม

ถ้าเป็นผู้ใหญ่ ให้รับประทานน้ำพริกตาแดงที่เผ็ดจัด คือ ตำน้ำพริกแล้วใส่พริกให้มาก ๆ เอาขนาดรับประทานพลางร้องไห้พลางยิ่งดี หาเครื่องชูรสเพิ่ม เช่น ปลาทอด หมูทอด หรือยิ่งได้ผักแกล้มยิ่งดีจะได้รับได้มาก ๆ แล้วหายเร็ว ๆ อิ่มข้าวสักครู่หวัดก็จะหายไปด้วย

วิเชียร ราชา
๒๗๘/๑๙ กระท่อมราชา อ. ชะอวด จ. นครศรีธรรมราช

วิธีรักษาเด็กเป็นหวัด

ถ้าเด็กของท่านเป็นหวัด เอาหัวหอมสักหนึ่งกำมือทุบพอแตก ใบมะขามเด็ดทั้งยอดสักเล็กน้อย เอาทั้งสองอย่างใส่ลงกะละมัง ต้มน้ำให้เดือดแล้วเทลงในกะละมังสักหนึ่งกา ปล่อยทิ้งไว้พออุ่น อุ้มเด็กนอนตัก เอาน้ำอุ่นโกรกหัวเด็กที่เป็นหวัดทุกเช้า สัก ๓ วันก็หาย อย่าลืมเช็ดหัวเด็กให้แห้ง

ลูก— แม่ใช้ใบส้มบ่อยด้วย

อังสนา ยิ่งยงสันต์
บ้านพักเรือนจำชลบุรี อ. เมือง จ. ชลบุรี

แก้หวัดตลอดศก

เมื่อถึงหน้าหนาว ไม่ว่าเป็นเด็กผู้ใหญ่ มักจะเป็นหวัดกันส่วนมาก ถ้าเรารับประทานวิตามินซีทุกวันแล้วจะมีภูมิต้านทานไข้หวัด แทบไม่มีโอกาสเป็นหวัดเลย ฉะนั้นจงรับประทานอาหารที่มีวิตามินซี เป็นส่วนประกอบ ซึ่งมีในพวกผลไม้ที่มีรสเปรี้ยว ๆ แล้วจะเป็นหวัดได้ยาก

สมพร
๓๐๕/๕๓ ซอยวัดประดู่ในทรงธรรม ท่าพระ

วิธีแก้หวัด

โดยใช้หลักการทำง่าย ๆ คือ ใช้ตะไคร้ประมาณ ๓ — ๔ ต้น เอาทั้งใบด้วยและยอดมะขาม ๑ กำมือ พร้อมทั้งหอมหัวแดง ๒ หัว นำของทั้งหมดนี้มาใส่ในหม้อ แล้วใส่น้ำลงไปพอสมควร เมื่อทำเสร็จเรียบร้อยแล้ว นำไปตั้งบนเตา หม้อนั้นต้องปิดฝาด้วยปล่อยให้เดือดแล้วยกลงมาวางไว้พร้อมนำผ้าสำหรับคลุมตัวผืนใหญ่ ๆ หน่อย เพื่อจะได้ปิดมิดไม่ให้มีช่องว่างเพื่อจะไม่ให้อากาศเข้า แล้วค่อย ๆ เปิดฝาหม้อให้ไอออกมารมตัวแล้วสูดอากาศเข้าไป แล้วจะทำให้หายใจได้สะดวก ทำเช่นนี้สัก ๒ — ๓ ครั้ง

สถาพร สุโกสิ

๓๖๔/๑๗๙ หมู่ ๖ ต. ลาดยาว อ. ลาดยาว จ. นครสวรรค์

ยาแก้คัดจมูก

อาการคัดจมูก คือ เวลานอน (แต่ยังไม่หลับ) เหมือนกับมีอะไรมาอุดตันอยู่ตรงจมูก หายใจไม่ออก นอนก็ไม่เป็นอันนอนนั้น ผมคิดวิธี "แก้คัดจมูก" ได้แล้ว เงินทองสักนิดก็ไม่ต้องเสีย วิธีนี้มีอยู่ว่า เมื่อท่านอยู่ในท่านอนเตรียมจะหลับ แต่ยังไม่หลับเกิดอาการคัดจมูกขึ้นมา ท่านก็จงยกขาทั้งสองขึ้น สูงจากพื้นเตียงประมาณ ๑ — ๒ ฟุต สักครู่อาการคัดจมูกของท่านก็จะหายไปอย่างปลิดทิ้ง ท่านจะหายใจได้อย่างคล่องแคล่วเหมือนคนปกติทุกประการ และแล้วท่านก็จะนอนหลับสนิทและฝันดีตลอดคืน ผลพลอยได้จากวิธีแก้คัดจมูกวิธีนี้ คือจะทำให้ท่านมีกล้ามท้อง ไม่ท้องพลุ้ยแล้ว จะเป็นที่ติดอกติดใจของสาว ๆ อีกด้วย

สุกิจ ตุลยาพิศิษฐ์

๔๑๔๔ ซอยโบสถ์แม่พระ ถนนดินแดง พญาไท ก.ท.ม. ๕

ยาแก้ไอคันคอระคายคอแบบประหยัด

ไม่ต้องไปซื้อยาแก้ไอให้เปลือง ผมขอแนะนำให้ใช้ลูกมะแว้ง บางท่านอาจจะได้ยินชื่อ แต่ไม่เคยเห็น ต้นมันเป็นเถาคล้ายต้นตำลึงแต่มีหนาม เมื่อยังไม่สุกจะมีลูกสีเขียวคล้ายมะเขือพวง เมื่อสุกแล้วจะมีลูกสีแดงเข้มเหมือนมะเขือเปรี้ยว แต่ลูกเล็กกว่าและเป็นพวง

เป็นยาแก้ไอวิเศษนัก แต่ก่อนที่จะเก็บมากินนั้น ต้องกลั้นใจเด็ด เอาแค่ ๗ ลูกก็พอสำหรับจิ้มเกลือกิน รับรองอาการไอ, คัน หรือระคายคอจะหายเป็นปลิดทิ้ง ผมใช้ยาขนานนี้แก้ไอเป็นประจำ

นิคม ชอบสูงเนิน
บ้านมูลตุ่น ต. สีคิ้ว อ. สีคิ้ว นครราชสีมา

น้ำบวบแก้ไซนัส

เอาบวบขมมาคั้นเอาแต่น้ำประมาณ ๒ หยด หยอดจมูกแล้วทิ้งไว้ประมาณ ๕ นาที จะมีอาการคล้ายจาม เมื่อจามจะมีน้ำหนองไหลออกมาเรื่อย ๆ แล้วอาการปวดจะทุเลา ถ้าหนองยังออกไม่หมด รุ่งขึ้นอีกวันค่อยหยอดใหม่

แต่ละครั้งอย่าหยอดมากกว่า ๒ หยด

ราตรี วิเศษพจนกิจ
๕๘/๓ หมู่ ๑๐ ตำบลวังทองหลาง บางกระปิ กทม.

น้ำชาแก้ปวดหัว

เวลาท่านปวดหัว ให้ชงชาแก่ ๆ อุ่น ๆ บีบมะนาวครึ่งลูกลงไปแล้วดื่ม อยู่นิ่งสัก ๕ นาที อาการปวดจะหายไปไม่ต้องหายาทาน

๕๒ ถนนพระราม ๖ อ. เมือง จ. ตรัง

ใบพลูห้ามเลือดกำเดาไหลได้

เลือดกำเดาไหลไม่หยุด ให้เอาใบพลูสดมา ๑ ใบ เอามาม้วนให้เล็กขนาดใส่รูจมูกได้ ขยี้ใบพลูด้านปลายที่จะใช้แยงพอช้ำ ๆ แล้วแยงเข้าไปในรูจมูกที่เลือดกำเดาไหลนั้นกระทำหลาย ๆ หน ชั่วครู่เลือดกำเดาจะหยุดไหล

จ่านิคม
ค่ายศรีโสธร ช. พัน. ๒ รอ. ค่ายศรีโสธร ฉะเชิงเทรา

ยาแก้ไอจำเป็น

ถ้าผู้ใดไอหรือระคายคอ ใช้ข้าวสารสัก ๑ กำมือคั่วให้เกรียม (ไม่ทันไหม้) แล้วทุบขิงซึ่งล้างสะอาดแล้วสักเท่าหัวแม่มือ ใส่ถ้วยรวมกันแล้วใส่น้ำเดือดลงไป เติมน้ำตาลพอเหมาะ ให้หวานพอควร จะมีคุณภาพดีกว่ายาแก้ไอบางชนิดและยาอมที่ขูดเศรษฐกิจเราทั่วไป อีกทั้งทำง่ายด้วย ดื่มเมื่อยังอุ่น ๆ ค่อนข้างร้อนจะทำให้ชุ่มชื่น เพราะเป็นน้ำขิงไปในตัว (แต่ไม่ควรดื่มมาก ถ้าไม่จำเป็น เพราะอาจทำให้ร้อนใน)

นายฉัตรไชย อุชุกุล
มนตรี – นุจินต์การแพทย์ ถ. ชนเกษมนอก ต. ตลาด อ. เมือง สุราษฎร์ธานี

แก้อาการร้อนใน

ท่านผู้อ่านทุกคน อาจจะเคยมีอาการร้อนในมาบ้างไม่มากก็น้อย เดี๋ยวนี้มียาแก้ร้อนในวางขายตามท้องตลาดมากมายหลายชนิด แต่ผมขอแนะนำวิธีง่าย ๆ คือ ชงน้ำเกลือให้เค็มพอประมาณ รับประทานสัก ๑ แก้วเต็มก่อนนอน ตื่นเช้าอาการร้อนในจะหายอย่างไม่น่าเชื่อ

ฮุย เมืองเพชร
๒๓ มาตยาวงศ์ (อู่ล้วนข้าวไทย) ต. ท่าราบ อ. เมือง จ. เพชรบุรี

ฤทธิ์ทุเรียน

วิธีแก้ร้อนในเนื่องจากรับประทานทุเรียน ให้ท่านผู้ชอบรับประทานทุเรียนลองดูวิธีของผมบ้าง ซึ่งเป็นวิธีง่ายและประหยัด คือ หลังจากที่ท่านรับประทานทุเรียนแล้วให้รับประทานเกลือสัก ๑/๒ ช้อนชา ตามด้วยน้ำอีกแก้ว รับรองว่าแก้ร้อนในได้ชะงัดดีนัก ถ้าท่านไม่เชื่อโปรดลองดูซีครับ

ลูก – แม่เอาเปลือกทุเรียนมาเผาไฟให้ดำเกรียม แล้วบ่นทำยาสีฟัน

สมศักดิ์ สายธารทอง
สงขลา

น้ำมะนาวกับเกลือป่น — แก้ไอ

เมื่อรู้สึกว่าเริ่มมีอาการไอ หรือไอมาก ๆ ก็ตาม ถ้ายังหายาแก้ไอไม่ได้ให้ใช้น้ำมะนาวประมาณ ๑ ช้อนโต๊ะ (หรือมากกว่านั้น แล้วแต่ชอบ) โรยเกลือป่นเล็กน้อยเพื่อให้มีรสอร่อยขึ้น รับประทานแทนยาได้ผลดีมาก อาการไอจะทุเลาทันที หรือจะใช้จิบบ่อย ๆ เมื่อมีอาการไอ รับรองว่าอาการไอจะหายได้โดยไม่ต้องใช้ยาแก้ไอเลย สำหรับเด็กให้ลดน้ำมะนาวและเกลือลงตามส่วน

ลูก — แม่ใช้โพลต่ำกับเกลือ ปั้นเป็นลูกกลอนเล็ก ๆ กลืน

ปรีชา มงคลพันธุ์

แก้สะอึก

วิธีแก้สะอึกแบบใหม่

มีอีกวิธีหนึ่งสำหรับการแก้สะอึกและง่ายกว่าวิธีอื่นใด คือ เมื่อรู้สึกว่าสะอึกก็ให้รีบกลืนน้ำลายติด ๆ กันเท่าที่จะทำได้ ประมาณ ๔–๕ ครั้ง อาการสะอึกก็หายเป็นปลิดทิ้งทีเดียว แต่อาจจะลำบากในตอนแรก ที่จะกลืนน้ำลายติด ๆ กันอย่างเร็ว ก็ขอให้พยายามเรื่อย ๆ เมื่อเวลาสะอึก

(ไม่มีชื่อ)

วิธีแก้สะอึก

คงจะมีท่านผู้อ่านหลายท่าน เคยผจญเวรผจญกรรมมากับอาการสะอึกติดต่อกันนาน ๆ จนเกิดการหันรีหันขวางเอากับตัวเอง แถมผู้ที่ (เผอิญเคราะห์ร้าย) อยู่ข้างเคียงพลอยจะถูกลูกหลงของอาการขี้โมโหนี้เอาเสียด้วย เป็นที่น่าสังเกตว่า "โรคพาล" มักจะเกิดตามมากับ "โรคสะอึก" ดังนั้นเพื่อความเป็นปกติสุขของผู้เกิดอาการสะอึกอย่างแรง และของผู้ที่อยู่ข้างเคียง ขอเสนอวิธีแก้ "โรคสะอึก" ชนิดอันตรธานไปอย่างปลิดทิ้ง ซึ่งแต่ก่อนเคยมีผู้แนะนำสารพัดวิธี เช่น ให้ดื่มน้ำเป็นไห ๆ บ้าง ให้สูดหายใจลึก ๆ ยาว ๆ บ้าง ให้ใช้นิ้วจิ้ม (ความจริงกดแรง ๆ) ใต้จมูกเหนือริมฝีปากบ้าง หรือถูกหลอกให้ตกอกตกใจจนขวัญหนีดีฝ่อบ้าง (แต่โรคสะอึกไม่ยักกะกลัว ทั้ง ๆ ที่ตัวคนสะอึกกลัวจนขนหัวลุก) หรือหยิกตามเนื้อตามตัวจนลายพร้อย (มันน่าจะหันไปหยิกคนแนะนำดีเสียบ้าง) ทั้งหมดนี้ปรากฏว่าไม่ค่อยได้ผลดีนัก จึงขอเชิญชวนให้ท่านผู้อ่านลองใช้วิธีสุดท้ายนี้ดู หากเวลาใดที่ท่านเกิดสะอึกขึ้นมาละก็รีบหาถุงพลาสติกมาใบหนึ่ง (คุณพ่อบ้านจะขอยืมหมวกอาบน้ำที่ทำด้วยพลาสติกของแม่บ้านก็พอจะแก้ขัดได้) เอาจ่อตรงปากกับจมูก แล้วหายใจ (ทั้งทางปากและทางจมูก) เข้าออกใส่ในถุงนั้น (ทำอาการเช่นคนเป็นไซนัสเข้ากระโจมจมูก ยังไงยังงั้น) ทำเช่นนี้นาน ๆ จนกว่าอาการสะอึกจะหยุด รับรองว่าได้ผลแน่ ๆ

สุภีส์

หูด

กำจัดหูด

เอายางบอน ทาบริเวณหัวหูด ทาบ่อย ๆ ในไม่ช้าหัวหูดจะหลุดไปเอง วิธีนี้จะไม่ทำให้เจ็บแสบ เพราะหายขาด โดยไม่เกิดแผลเป็นอีกด้วย

รักษาหูด

ดิฉันมีวิธีรักษาคนที่เป็นหูดให้หายได้โดยง่าย โดยไม่ต้องเปลืองเงินทองเลย ตัวยาก็หาง่ายด้วยซ้ำ และรับรองว่าหายเด็ดขาด คือ เราดูหูดเม็ดที่ขึ้นมาทีแรก แล้วเอาเข็มเย็บผ้าแกะรอบ ๆ เม็ดหูดให้เลือดออกแล้วเอาสบู่กรดตราหรือยี่ห้ออะไรก็ได้ผสมกับปูนพอสมควร (ปูนกินกับหมาก) แล้วเอาพอกที่เม็ดหูด ทำอย่างนี้สัก ๒—๓ ครั้ง เม็ดหูดจะหลุดออกมาทั้งราก และไม่ขึ้นอีกเลย

ด.ญ. เพ็ญพรรณ ยุวพัฒน
ม.ศ. ๑/๓ ร.ร. ฝางชนูปถัมภ์ อ. ฝาง จ. เชียงใหม่

แก้หัวหูดหายขาด

ไปหาเปลือกหอยแมงภู่ทะเลที่เราใช้เนื้อมันเป็นอาหารนี่แหละ ถ้าไม่รู้จักถามชาวประมงเขาจะแนะให้เอง เอามาสักสองสามเปลือก แล้วใช้กรรมวิธีง่าย ๆ คือ จุดเทียนไขเข้าแล้วเอาหลังเปลือกหอยลนไฟเทียนให้ร้อน (อย่าให้ถึงไหม้) จนมีน้ำซึมออกมาจากหลังเปลือกหอย แล้วเอาเปลือกหอยนาบลงไปที่หัวหูด ร้อนทนไม่ไหวยกออก แล้วลนไฟใหม่นาบลงไปอีกโดยวิธีนี้หลาย ๆ ครั้ง ภายในสี่ห้าวันหัวหูดทุกหัวที่ถูกนาบจะเปื่อยยุ่ยหลุดหายไปหมดสิ้น โดยไม่เจ็บปวด และไม่เป็นแผลเป็น และมันจะไม่กลับงอกขึ้นมาอีกเลย ถอนรากถอนโคนหายขาดเชียวละ

ผมเคยรักษาด้วยวิธีนี้หายขาดมากับตนเอง ทั้งยังแนะนำผู้อื่นก็ปรากฏว่าหายขาดทุกคน มันแน่จนไม่น่าเชื่อ แต่คุณ ๆ ผู้ใดเป็นก็ลองดูเถิดครับ แล้วไอ้ที่ไม่น่าเชื่อนี่แหละมันจะทำให้เชื่อและน่านับถือโดยมิรู้ลืมทีเดียวเชียวครับ

นายเกษม กำเนิดผล
โรงเรียนแจ้งวิทยา ม.ศ. ๑/๔ อ. เมือง จ. สงขลา

ยาแก้น้ำกัดเท้า

น้ำกัดเท้านี้ เกิดจากการที่ย่ำน้ำแฉะ ๆ เป็นประจำหรือเกิดจากการที่ได้ใส่ถุงเท้าหรือรองเท้าที่เปียกชื้น จึงทำให้เกิดการอบ และผิวหนังตามซอกนิ้วเท้าเปื่อยเป็นแผล ทำให้มีกลิ่นเหม็นและปวดเมื่อย อักเสบ โดยธรรมดาแล้วมักจะมีอาการคันอยู่ด้วย วิธีการรักษาโรคน้ำกัดเท้าอย่างง่ายและก็ได้ผลโดยไม่ต้องเสียเงินทองก็ คือ ให้คนแก่ที่ทานหมากบ้วนน้ำหมากที่เคี้ยวแล้วใส่ที่ในบริเวณที่เกิดอาการ ประมาณ ๔—๕ ครั้ง อาการเช่นนั้นจะหายไปเหมือนปลิดทิ้ง

ไชยยงค์ พงษ์สุทธิมนัส
๔๓ ซอยจิตตพงษ์ (๕๘) พระโขนง ก.ท.ม.

น้ำท่วมกัดเท้า

ระยะนี้น้ำท่วมกันหลายแห่ง ถนนตรอกซอยถูกน้ำท่วมกันทั้งนั้น ประชาชนส่วนมากต้องลุยน้ำ เท้าเปื่อยเป็นโรคน้ำกัดเท้ากันมาก ทำให้ได้รับความเดือดร้อนกัน โรคน้ำกัดเท้านี้ถ้าผู้ใดเป็นแล้วก็จะทราบดีว่า มันทรมานแค่ไหน ทั้งคันทั้งเจ็บ ยิ่งเกาก็ยิ่งคันมากขึ้น มีทั้งอาการคันแสบ ๆ คัน ๆ รำคาญที่สุด ยิ่งระยะก่อนนอนด้วยแล้ว ยิ่งคันมากจึงอยากจะแนะให้ท่านที่เป็นโรคน้ำกัดเท้า ได้ทราบถึงการแก้โรคเท้าเปื่อยน้ำกัดเท้า ให้ลองใช้วิธีง่าย ๆ รักษาดูบ้าง คือ เอาผงกำมะถันผสมกับน้ำมันก๊าด ทาที่บริเวณที่ถูกน้ำกัดเท้าอาการคันจะหายไป ไม่ต้องมานั่งทรมานอีกต่อไป ผมใช้มาแล้วได้ผลจริง ๆ จึงอยากให้ผู้ที่เป็นโรคดังกล่าวนี้ลองเอาไปทำใช้บ้าง เพราะราคาถูกไม่สิ้นเปลืองเงินทองมาก จึงเรียนมาให้ทราบ

ประกาศ ตั้งวิบูลย์ปัญญา
๗๐ ซ/๔ หลัง ส.ภ.อ ปากเกร็ด นนทบุรี

วิธีรักษาน้ำกัดเท้า

วิธีที่ ๑. ใช้สารส้มซื้อมา ๑ สลึงก็ได้ตำให้ละเอียดเป็นผงหรือใช้เป็นแท่ง ๆ ผสมน้ำนิดหน่อยทาที่ง่ามเท้าหรือบริเวณที่เป็น HONGKONG FOOT จะหายในไม่ช้า นอกจากนี้

สารส้มยังใช้ป้องกันกลิ่นตัวได้อย่างดี ใช้ทารักแร้ หรือตามขุมขนที่อาจเกิดกลิ่นตัว จะหายการมีกลิ่นตัวได้อย่างดี

วิธีที่ ๒. ใช้ผลหมากที่ทานกับปูนกินมาก มาฝานเอาเนื้อหมากทาบริเวณที่น้ำกัด ก็จะหายในไม่ช้า

กระสินธุ์ ธรรมรักษา

๖ ว. หน้าสถานีรถไฟบางซื่อ อ. ดุสิต กรุงเทพ ฯ ๘

ยาแก้โรคง่ามเท้าเน่า

บางคนต้องเดินย่ำตามน้ำแฉะบ่อย ๆ มักจะหนีไม่พ้นจากโรคง่ามเท้าเน่า มีอาการปวดแสบทรมานน่าดูทีเดียว มียาแก้ง่าย ๆ ซึ่งผู้เขียนเคยใช้และแนะนำให้เพื่อน ๆ ใช้ได้ผลมาแล้วด้วย และวิธีใช้มีดังนี้ครับ

หาใบหว้า (ต้นหว้าเป็นไม้ยืนต้นมีลูกสีดำ ๆ กินอร่อยดี) อ่อน ๆ มาสัก ๕–๖ ใบ ก่อนนอนเอาใบหว้ามาเคี้ยวให้ละเอียด แล้วทาถูตามง่ามเท้า ทิ้งไว้ให้แห้งเอง

รับรอง ๒ ครั้งหาย แต่จะมีคราบสีดำติดตามง่ามเท้าบ้าง ๒–๓ วัน แต่ไม่นานจะหายไปเอง

จรูญ บุญเมือง

วิชาญการแพทย์ ๕๐ เยื้องซอยเสนาฯ นนทบุรี

ยาแก้เท้าเปื่อย (ฮ่องกงฟูต)

ผมเป็นทหารนาวิกโยธิน แห่งกองทัพเรือ ผมได้ฝึกเตรียมไปหินล่องก้า ฝึกที่จังหวัดจันทบุรี ถุงเท้ารองเท้าไม่มีโอกาสตากให้แห้ง ถุงเท้านี้ชื้นปนเปียกทั้งวัน ผมฝึกอยู่ประมาณเดือนกว่า ๆ เท้าผมคันและเป็นแผลเปื่อยตามร่องนิ้วเท้าทั้งสองข้าง นอกจากผมแล้วลูกน้องผมก็เป็นหลายคน ยาที่หลวงแจก (ฟุตพาวเดอร์) ไม่สามารถที่จะทำให้โรคนี้หายขาดได้ ผมจึงมานั่งคิดว่าโรคนี้มันกลัวของที่ร้อนและมีสารเคมีผสม ผมจึงไปขอน้ำมันซุปเปอร์จากรถสนาม แล้วนำมาใส่กระป๋องปากกว้าง เอาเท้าที่เป็นอยู่ลงแช่ และใช้มือถูล้างแผลที่เป็นให้สะอาด พอแผลแห้งเอาแป้งผงทาบริเวณแผลให้ทั่วเท้าเปื่อยที่ผมเป็น ตลอดจนลูกน้อง

ผมที่เป็น เชื่อไหมครับว่า ๓ วันให้หลัง อาการคันหายไปราวกับปลิดทิ้ง และแผลที่เป็นปรากฏแห้งดำทันตาเห็น เรื่องนี้ผมไม่ได้แต่งขึ้นเองนะ แต่ผมก็ได้ประสบการณ์กับตัวเองมา ถ้าที่ทำงานของใครเป็น ลองยาขนานนี้ดูได้เลยครับ และเดี๋ยวนี้ผมไม่ได้เป็นอีกแล้ว แต่เห็นใครเป็นผมต้องบอกยาขนานนี้ให้เขาไปลองทุกที เพื่อน ๆ ที่ผมบอกไป ปรากฏว่าหายไปราวปลิดทิ้ง

จ.อ. บรรพต เปาวสาร

เลขที่ ๕ หมู่ที่ ๓ ต. แหลมฟ้าผ่า อ. เมือง จ. สมุทรปราการ

วิธีรักษาโรคน้ำกัดเท้า

ท่านที่เป็นโรคน้ำกัดเท้าตามซอกนิ้วเท้าเจ็บ ๆ คัน ๆ และเปื่อยแบบคนจีนเรียกว่า "แซชือ" ถ้ามีเปลือกมังคุดแห้งอยู่ ก็ใช้เปลือกมังคุลแห้งนั้นมาฝนกับฝาละมีหยอดน้ำสะอาดเล็กน้อย ฝนจนเปลือกมังคุดผสมกับน้ำจนข้นแล้วเอาน้ำนั้นหยอดตามซอกนิ้วเท้าที่ถูกน้ำกัด ทำเช่นนี้ ๒—๓ วัน และหลีกเลี่ยงมิให้น้ำเปียกเท้าในระหว่างการรักษา แผลที่เกิดจากน้ำกัดเท้าก็จะแห้งและหายไปในเร็ววัน ผมใช้ได้ผลมาแล้วตอนเป็นเด็ก

จำลอง สุพิริยาพฤนท์

ยาแก้โรคเท้าสิงคโปร์

วิธีรักษาง่ายมาก ให้เอาสารส้มสักก้อนหนึ่งประมาณเท่าหัวแม่เท้า มาต้มในน้ำ ๑ กระป๋องนมข้นหวาน ให้ละลายแล้วยกลง พออุ่นให้เอาเท้าที่ล้างสะอาดแช่ลงไป อาการคันจะทุเลาทันที ยิ่งที่เป็นตุ่มน้ำใส ๆ ใช้เข็มเผาไฟเจาะบีบน้ำแล้วแช่ ไม่เกิน ๓ ครั้งหายเด็ดขาด

ส้นเท้าแตก

ผู้ที่ผิวหนังที่ส้นเท้าหรือนิ้วเท้าแตกเป็นรอยยับ แก้โดยล้างเท้าให้สะอาด แล้วเด็ดใบรักซึ่งจะมียางขาว ๆ เยิ้มออกมา ใช้ยางทาทุกวัน (โดยเฉพาะก่อนเข้านอน) ๑—๒ สัปดาห์ก็จะดีขึ้นและจะหายได้ (ถ้าไม่แตกมากเกินไป)

วิธีแก้ส้นเท้าแตก

ท่านผู้ใดที่มีส้นเท้าแตกระแหง ดุจทุ่งนายามฝนแล้งหรือทุ่งกุลาร้องไห้ก็ดี ไม่ต้องไปเสาะหายาที่ไหนหรอกครับ ซื้อน้ำมันใส่ผมของท่านชายมาสักขวด แล้วใช้น้ำมันนั้นทาบริเวณที่แตกนั้น ก่อนเข้านอนทุกคืน รับรองว่าส้นเท้าจะหายแตกในเวลาไม่นาน

วัชรินทร์
๔๐๗๕ ถนนประจักษ์ อ. เมือง จ. นครราชสีมา

ยาแก้ขอบเท้าแตก

ผู้ที่ขอบเท้าแตกเป็นแผลรอบ ๆ ขอบเท้า ให้เอาถ่านไฟฉายที่ใช้แล้วมาทุบให้แตกแล้วเอาผงดำ ๆ มาตำให้ละเอียด แล้วโรยตามแผลที่แตกวันละ ๒—๓ ครั้ง ขอรับรองไม่เกิน ๗ วันเห็นผล แผลที่แตกจะค่อย ๆ หายไป ผมเคยใช้มาแล้วและได้แนะนำให้คนอื่นใช้ก็ได้ผลโดยไม่ต้องเสียเงินสักบาทเดียว

ประสิทธิ์ สุทธิศักดิ์สกุล
องค์การสวนยาง สถานีนาบอน นครศรีธรรมราช

แก้เท้าช้ำ

ท่านที่เป็นเท้าช้ำเกี่ยวกับเหยียบของแข็ง เช่น เหยียบลูกหินหรือกรวด ทำให้เท้าช้ำในโดยไม่มีแผล จะมีเลือดรวมกันเป็นห้อเขียว ๆ ข้างใน ครั้งแรกที่เหยียบจะไม่เจ็บเท่าไรมีอาการชาอยู่ ใช้เข็มฉีดยาหรือหนามก็ได้แทงเอาเลือดออกแล้วให้คนก่อไฟเผาอิฐร้อนพอสมควรแล้วนำออกวางข้างนอกใช้ใบพลูวางบนก้อนอิฐ เอาเท้าตรงที่ช้ำเหยียบลงบนใบพลู เมื่อใบพลูแห้งก็เปลี่ยนใหม่เหยียบอีก อย่าทนจนให้ร้อนมาก เดี๋ยวเนื้อจะสุกในอีก พอรู้ว่าร้อนก็ยกเท้าออก หมดใบพลูเพียง ๓ ใบก็พอ ทำวันละครั้ง สัก ๓ วัน จะไม่มีอาการเจ็บปวดแล้วจะหายเดินได้สบาย ผมเคยเหยียบกรวด เท้าช้ำอย่างแรง มีคนแนะวิธีนี้ปรากฏว่าหายจริงๆ

ถาวร พรพิทักษ์

วิธีแก้โรคเหน็บกินเท้า

ถ้าท่านนั่งยอง ๆ นาน ๆ แล้วเกิดเหน็บชากินเท้า พอดีท่านมีธุระจะลุกเดินไปที่อื่นในขณะนั้น ท่านย่อมไปไม่ได้เพราะเท้าของท่านจะชาทำให้ก้าวขาไม่ออกมีวิธีแก้ดังนี้ ให้หาเชือกอะไรก็ได้บริเวณที่ท่านนั่งอยู่นั้น เอาเชือกนั้นรัดหัวแม่เท้าที่เป็นเหน็บนั้น โดยรัดให้แน่นสัก ๒—๓ รอบ ครู่เดียวเท้าท่านจะหายจากอาการเป็นเหน็บ

ยาแก้เหงื่อมือเท้า

หญ้าชนิดหนึ่ง ซึ่งมีในเขต อ. ศรีสวัสดิ์ จ. กาญจนบุรี เมื่อใช้ต้มน้ำร้อนกินแล้วสักสองสามวันจะรู้สึก เหงื่อมือเท่าที่ท่านเคยมีจะหายไปทันที และเมื่อนั้นท่านจะรู้สึกคึกคักอยากพบคุณผู้หญิงเป็นกำลัง

ประยูร เสรีกิจ

แก้เล็บขบ

ดิฉันมีวิธีแก้เล็บขบ ชนิดที่เรียกว่าหายขาดเลยทีเดียวค่ะ เพราะทดลองกับตัวเองมาแล้ว วิธีการง่ายมาก และไม่ต้องลงทุนอะไรเลย เล็บขบก็คือเล็บที่เกิดกับคนที่มีเล็บงองุ้มแทงเข้าไปในเนื้อ วิธีแก้ก็คือ เมื่อเกิดเล็บขบที่เล็บข้างใดพบกระดาษเป็นชิ้นเล็ก ๆ หรือก้อนไม้ขีดก็ได้ค่ะ ตัดมาเพียงเล็กน้อยนะคะ อุดเข้าไปในซอกเล็บข้างนั้น ทิ้งไว้สัก ๑ อาทิตย์ เล็บก็จะเลิกขบเด็ดขาดตลอดชีวิตค่ะ

อมรัตน์ อมร

ยาแก้เล็บขบ

ถ้าท่านเป็นเล็บขบ หรือมดตะนอยก็เรียก ชอบเป็นตามนิ้วมือนิ้วเท้า เล็บเป็นหนองปวดมาก

ใช้ไพลสดหนึ่งแง่งยาวประมาณสองนิ้ว เกลือเจ็ดเม็ด เกลือตัวผู้ (หมายถึงเม็ดยาวเรียกว่าเกลือตัวผู้) ข้าวสุก ๑ กำมือ เอาไพลโขลกให้ละเอียดแล้วใส่เกลือ ข้าวสุกโขลกรวมลงไปพอเหนียวก็เอามาแปะลงตรงแผล ภายในยี่สิบนาทีหนองจะแตกหายปวดทันที ผู้เขียนเคยใช้ได้ผลมาแล้ว คนบอกตำรานี้ยังมีชีวิตอยู่ อายุแปดสิบหกปีแล้ว เป็นป้าของผู้เขียนเอง จึงบอกกันต่อ ๆ มาเพื่อจะได้เป็นวิทยาทาน

ไทรทอง นันทธีระ

๗๘๓ ไทรทอง/ตลาดสามชุก

ยาอายุวัฒนะ

ยาอายุวัฒนะ

คุณย่าของผมเดี๋ยวนี้อายุ ๘๐ ปีกว่าแล้ว ยังดูแข็งแรง สามารถเดินไปไหนมาไหนได้คล่อง ไปทำบุญที่วัดก็เดินไป และใช้เวลาว่างเดินไปสนทนาวิสาสะกับเพื่อนบ้าน ซึ่งเป็นคนคราวลูกหลานเป็นส่วนมาก คนรุ่นเดียวกับคุณย่าเดี๋ยวนี้ล้มหายตายจากไปหมดแล้ว คุณย่าบอกว่า ที่อายุยืนมาถึงบ่านนี้ ก็เพราะว่ารับประทานยาขนานหนึ่งเป็นประจำ วันละ ๓ เวลาก่อนอาหาร ตัวยาหาง่าย วิธีปรุงก็ไม่ยาก ราคาพอสมควร แต่คนส่วนมากมองข้ามไป

ท่านว่า ให้เอาบอระเพ็ดหั่นเป็นแว่น ตากให้แห้งหนัก ๑ ส่วน เกลือที่ใช้ปรุงอาหารหนัก ๑ ส่วน ตำป่นเข้าด้วยกัน ละลายน้ำผึ้งซึ่งหนัก ๑ ส่วน เลือกเอาน้ำผึ้งแท้ ๆ ปั้นเป็นเม็ดขนาดปลายนิ้วก้อย รับประทานครั้งละ ๑ เม็ด ดีนักแล

รัฐพล ไวปรีชี

บ้านพักหลังที่ว่าการอำเภอบางไทร จังหวัดอยุธยา

ยาอายุวัฒนะ

ขนานนี้ สำหรับผู้ผอมแห้งหรือเจ็บออดแอดเสมอ ผมได้ตำรานี้มาจากคุณยายคนหนึ่ง ตอนแรกท่านผอมและเจ็บออดแอดเสมอ หลังจากนั้นประมาณ ๖ เดือน ผมไปพบท่านเห็นท่านอ้วนท้วนแข็งแรง ท่านบอกว่ามีพระองค์หนึ่งบอกว่า ให้ใช้เกลือ ข้าวสาร และพริกไทยร่อนอย่างละประมาณ ๑ ถ้วยชา ให้คั่วทีละอย่าง แล้วนำไปตำป่นกัน กินกับน้ำผึ้ง (แท้) ก่อนนอนทุกคืน

ยารักษาโรคผิวหนัง

วิธีรักษาเกลื้อนดอกหมาก

วิธีรักษาเกลื้อนดอกหมาก ให้ใช้ใบชุมเห็ด (ภาคกลางมี ภาคเหนือยังไม่เคยเห็น) ตำให้ละเอียดแล้วผสมกับเหล้าขาว แล้วทาทุกวันจะค่อย ๆ หายไปเอง พอหายแล้วจงรักษาความสะอาดแผ่นหลังให้สะอาดอยู่เสมอ

บรรพต จีนวงศ์
หมวดสนามคันและคูน้ำ บ้านท่าเดื่อ ต. พิชัย ลำปาง

เป็นเกลื้อน

เป็นเกลื้อนตามต้นคอและหลัง ตอนอายุ ๑๕—๒๕ ปี เรียกเกลื้อนดอกหมาก เพราะเป็นจุดขาว ๆ กระจายเกลื่อนไปหมดมากบ้างน้อยบ้าง มีวิธีรักษาให้หาย คือ ใช้ข่าสด (ที่ใส่เครื่องแกง) ท่อนยาวประมาณ ๑ นิ้วฟุต ตำให้แตกช้ำ ๆ แต่อย่าให้ละเอียด ใส่ถ้วยแช่กับเหล้าโรง ประมาณ ๑/๔ ถ้วยชา อาบน้ำล้างตัวสะอาดแล้วใช้สำลีชุบทาที่เป็นเกลื้อนวันละ ๒ ครั้ง เช้า เย็น ทุกวัน ประมาณ ๑ อาทิตย์เกลื้อนจะหายหมด

ยากลางบ้านแก้เกลื้อน

เฉือนมะนาวชนิดมีน้ำสัก ๑ ชิ้น พอจับถนัดมือ แล้วจิ้มผงกำมะถัน (บ่นละเอียด) ทาบริเวณที่เป็นเกลื้อนจนรู้สึกแสบ แล้วทิ้งไว้ให้แห้ง (ทาก่อนนอนดีที่สุด เพราะในเวลากลางวันต้องประกอบธุรกิจ ไปโน่นมานี่ทาไม่สะดวก) ทาประมาณ ๗ วันเป็นอย่างน้อย หลังจากนั้นเกลื้อนจะค่อย ๆ จางหายไปในที่สุด ข้อสำคัญ เสื้อผ้าที่ใช้มาแต่ก่อนต้องต้มหรือนึ่งด้วยความร้อน เพื่อฆ่าเชื้อแบคทีเรียที่อยู่ตามเสื้อผ้าให้ตาย มิฉะนั้นจะเป็นใหม่อีก ได้แนะนำให้รักษาหายมามากแล้ว ไม่เชื่อทดลองดูได้ เสียไม่กี่สตางค์ ผิวหนังไม่พองและไม่ลอก นอกจากแสบนิดหน่อยเวลาทาเท่านั้น หลังจากตื่นนอนแล้วอาบน้ำฟอกสบู่ธรรมดาก็พอ

จารุ สุขวัฒนะ
โรงเรียนอนุบาลจันทบุรี จ. จันทบุรี

วิธีกำจัดกลากเกลื้อน

นำใบชุมเห็ดมา ๓ ใบ พร้อมกระเทียม ๓ กลีบ ตำเข้าด้วยกันแล้วนำไปทาบริเวณที่เป็นนั้น ถ้าจะให้ดีใส่เกลือลงไปด้วยก็จะดีมาก

ธนิต กุลสุนทร
๖๙/๗๘ แผ่นดินทอง อ. เมือง จ. นนทบุรี

น้ำค้างรักษาเกลื้อน

ตำรับของผมนี้รับรองว่าได้ผลชะงัดนัก ดีกว่าจำพวกยาสกินา ซีม่า และขี้ผึ้งผสมตัวยาต่าง ๆ ซึ่งโฆษณาแบบกรอกหูเป็นประจำทุก ๆ วัน ยาของผมเป็นของหาง่าย โดยเฉพาะหน้าหนาวเช่นนี้ และก็ไม่เปลืองเงินทองแม้แต่บาทเดียว ยาทาเกลื้อนที่กล่าวนี้ คือ "น้ำค้าง" ไงล่ะครับ หาได้จากใบไม้ใบหญ้าตอนเช้า ๆ ที่ยังเกาะตัวกันเป็นหยด ๆ อยู่ วิธีรักษาก็ง่ายแสนง่าย กล่าวคือ เป็นเกลื้อนตรงไหนไม่ว่าจะมากหรือน้อย ให้เกาตรงนั้นแรง ๆ หรือใช้ไม้สะอาดแล้วขูดให้ทั่ว แล้วใช้มือขวาหรือซ้ายก็ได้ แตะน้ำค้างจนเปียกแล้วทาลงตรงที่เป็นเกลื้อน

ยาแก้ปากแตกหน้าหนาว

ในฤดูหนาวลมแรงพัดอยู่นานนับเดือน หรือฤดูแล้งบางคราวมีลมแรงพัดอยู่หลายวันทำให้ริมฝีปาก ทั้งปากล่างปากบนแห้งตึงแล้วแตก บางทีเป็นแผลเล็ก ๆ มีสะเก็ดเป็นแผ่นทำให้เกิดความรำคาญ ท่านอย่าแกะสะเก็ด จะทำให้เลือดออกและเจ็บมากขึ้นอีก และอย่าให้น้ำลายเปียกริมฝีปาก จะทำให้ปากแตกยิ่งขึ้น สมัยคุณพ่อ คุณแม่ ปู่ ย่า ตา ยาย ท่านใช้ขี้ผึ้งที่ใช้ในการรับประทานหมาก ทาริมฝีปาก ขี้ผึ้งนี้มีกลิ่นหอมราคาขายประมาณแผงละ ๕๐ สตางค์ มีขายตามร้านที่ขายหมาก — พลู — ปูน — ยาฉุน (ชุดร้านหมากพลูสำหรับคนแก่นะครับ) ซื้อขี้ผึ้งทา ๒ — ๓ วันก็หาย ทาเวลาปากแห้งหรือตึง หรือท่านจะใช้ครีมแต่งผมชนิดข้น หรือเหลวค่อนข้างแข็ง ที่เรียกว่าน้ำมันใส่ผม ใช้นิ้วแตะน้ำมันใส่ผมทาริมฝีปากให้ทั่ว ๒—๓ วัน จะหายปากแตก หมดความรำคาญครับ

ประเสริฐ อินทร์บำรุง
๓๖๓ (ข้างวัดไทร) หมู่ที่ ๕ ต. ท่าระหัด อ. เมือง จ. สุพรรณบุรี

ยางละมุดกัดปาก

หนูเคยกัดผลละมุดรับประทาน แต่ปรากฏว่ายางละมุดกัดจนปากเปื่อย คุณแม่ได้เอาเม็ดของมันมาฝนกับฝาละมี ฝนทาให้ ๓—๔ ครั้ง ปรากฏว่าแผลแห้งหายเป็นปกติ

ด.ญ. แน่งน้อย ภักดีไทย
๕๗/๓ ตำบลมะกรูด อ. โคกโพธิ์ จ. ปัตตานี

ผิวแตกและลอก

วิธีง่าย ๆ ที่จะรักษาผิวหนังที่เป็นแผลแตกและลอกนี้ก็คือ ล้างผิวหนังที่เป็นแผลด้วยน้ำอุ่นให้สะอาด แล้วเอาแตงกวา หรือ แตงร้านที่สุกงอมจนเหลืองมาผ่าบาง ๆ ปิดแผลให้ทั่ว ทำบ่อย ๆ แผลจะหาย แล้วผิวจะดีเหมือนเดิม วิธีนี้ใช้ได้เช่นกันกับผิวที่ถูกความร้อนจนพองและลอก

ลูก— แม่เดินตามดินแข็ง ๆ หนังเท้าแตก แม่จะเจ็บมาก เคยเห็นแม่ใช้วิธีนี้จะทุเลาได้มาก

วิธีแก้ผื่นขึ้นตามลำตัว

คนที่เป็นผื่นขึ้นตามลำตัว แขน ขา ในร่มผ้าจะมีอาการคันมาก ถ้าจะให้ผื่นหายไป และอาการคันจะทุเลาลงจนกระทั่งหายไปละก็จงทำดังนี้

ใช้ใบกล้วยตานี ๑ ใบ ก้านใบด้วย ฉีกให้ขาดเป็นท่อน ๆ

เปลือกมะสังประมาญ ๗ เปลือก ทุบให้ละเอียดพอสมควร

ร่างแหเก่า ๆ ที่ใช้แล้ว (แหหาปลา)

ใบข่า ประมาณ ๗ ใบ

ทั้ง ๔ อย่างนี่เอาใส่หม้อต้มรวมกันใส่น้ำมาก ๆ แล้วใช้น้ำอาบวันละประมาณ ๒—๓ ครั้ง วันแรกอาการคันจะค่อยทุเลาลง และผื่นก็จะยุบไป อาบสัก ๒ – ๓ วัน อาการคันและผื่นจะหายไปเอง

บุญยืน คุณอนันต์
กองบิน ๒ ลพบุรี

ลมพิษ

ลมพิษที่ขึ้นตามตัว แขน ขา เป็นผื่นใหญ่ ๆ และคัน มีวิธีรักษาให้หายคือใช้ใบพลู (ที่ผู้ใหญ่รับประทานกับหมาก) ประมาณ ๒ ใบ ขยี้ให้ช้ำคลุกกับเหล้าโรงประมาณ ๑/๔ ถ้วยชาแช่ไว้ ใช้มือแตะทาลูบตามตัวและแขนที่ลมพิษขึ้นเป็นผื่น ทาบ่อย ๆ คันก็ทาแล้วจะหายในไม่ช้า

ถ.

๒๘๐ กมลศิลป์ จุฬาซอย ๕ ถนนพระราม ๔ อ. ปทุมวัน

คันมือหลังจากซักผ้า

มีแม่บ้านจำนวนมากแพ้ผงซักฟอกบางชนิด หลังจากซักผ้าแล้วจะรู้สึกคัน และบางคนผงซักฟอกยังกัดมือจนมือเปื่อยไปก็มี วิธีป้องกัน คือ หลังจากซักผ้าเสร็จแล้วจงเอามือแช่ในน้ำที่ผสม "บอริค" ประมาณ ๕ นาที รับรองว่าผงซักฟอกจะไม่เกิดปฏิกิริยาแก่มือของคุณเลยแม้แต่น้อย รับรองได้ผลแน่

วรเวทย์ สุทธิรักษ์

๑๕๓ หมู่ ๔ ถ. กะแดะ อ. กาญจนดิษฐ์ จ. สุราษฎร์ธานี

เด็กเป็นผื่น

เด็ก ๆ ที่มีเม็ดคัน ๆ ตามตัว หรือจำพวกหิดยึงเกายึงคัน ให้เอาข้าวสารที่เราหุงข้าวหนึ่งกำมือ ขมิ้นเหลืองสด กะดูอย่าให้มากนัก ตำหรือบดให้ละเอียด ใส่น้ำหน่อย แล้วทาให้ทั่วตัวไม่กี่วันก็จะหาย ผิวก็จะสวย

(เคยทำมาแล้วตอนเล็ก ๆ เนื้อตัวดูไม่ได้เลย เดี๋ยวนี้สบายไปเลย)

ระเภท โชตยาสีหนาท

๑๔๕๓/๑๒ ถนนจำเริญวิถี นครศรีธรรมราช

วิธีรักษาอาการคันต่าง ๆ แบบไทย ๆ

ยาของผมก็หาไม่ยาก ส่วนมากที่ชนบทมีทุกบ้าน คือ

๑. ยาสูบ

๒. หน่อไม้

๓. น้ำมันมะพร้าว

ใส่กระป๋องนมตั้งไฟเคี่ยวให้ข้น ๆ แล้วให้เย็น เอามาทาตรงที่เป็นตุ่มคัน ทาทุก ๆ วัน วันละ ๑ หน ๓ วันก็จะหาย พ่อแม่ได้ทำให้ตัวผมหายมาแล้ว รับรอง ๑๐๐%

สุนทร พุทธิเนตร
ตู้ ป.ณ. กลาง ๗๐๕ กทม.

ใบผักบุ้งแก้ผื่นคัน

ถ้าผิวหนังของท่านหรือเด็ก ๆ เกิดผื่นคันเพราะถูกตัวบุ้งซึ่งอยู่ตามใบไม้หรือต้นไม้ ให้รีบนำใบผักบุ้งมาขยี้แล้วถูบริเวณนั้น ๆ ผื่นคันจะค่อย ๆ หายไป เคยใช้ได้ผลมาแล้ว

ศิริเพ็ญ มากบุญ
วิทยาลัยครูนครสวรรค์ อ. เมือง จ. นครสวรรค์

วิธีรักษาเกลื้อน

โดยวิธีง่าย ๆ และโดยเฉพาะอย่างยิ่งในระยะของแพง ๆ อย่างนี้ เป็นการรักษาที่ประหยัด ได้ผลมาแล้ว ข้าพเจ้าเคยบอกเพื่อน ๆ ให้รักษาด้วยวิธีนี้หายมานักต่อนักแล้ว (แต่ต้องหมั่นทา ทาวันละ ๓ ครั้ง) วิธีรักษาก็คือ

เอาโคนตะไคร้ ตรงที่อยู่ใต้ดินนั่นแหละตัดมา เอาเฉพาะส่วนที่เรียกกันว่า "โคนต้น" นั้นมาล้างให้สะอาดแล้วตำหรือทุบกับเกลือตัวผู้ (เม็ดยาว ๆ ไม่ใช่ป้อม ๆ) ตำให้ละเอียด เอาเกลือ ๓ เม็ดต่อตะไคร้ ๑ หัว ตำอย่างที่บอกแล้ว ต่อไปก็นำไปทาบริเวณที่เป็นเกลื้อน แต่ก่อนทาควรจะได้เอาไม้รวกค่อย ๆ ขูดบริเวณที่เป็น "เกลื้อน" เสียก่อนจะช่วยให้หายเร็วขึ้น หมั่นทา ทาสักวันละ ๓ ครั้ง ก็จะดีเพราะจะหายไวขึ้น คือ ทาเช้า เย็น ก่อนนอน จะแถมทาก่อนไปทำงานหรือก่อนไปโรงเรียนอีกก็ยังได้ เพราะไม่เลอะเทอะเปรอะเปื้อน หรือส่งกลิ่นเหมือนพวกซีม่าหรือยาอื่น ๆ ในท้องตลาด

อนึ่ง พวกนักเรียนอายุในราว ๑๒ — ๑๗ ปี ข้าพเจ้าเห็นเป็นกันเยอะแยะ ถ้าคุณครูอาจารย์จะช่วยสงเคราะห์บอกศิษย์ของตนให้รักษาเสียให้หาย ก็จะเป็นกุศลอย่างยิ่ง โดยเฉพาะเด็ก ๆ ในท้องที่ชนบทโรงเรียนไหนโรงเรียนนั้นเห็นเป็น "เกลื้อน" กันให้กลุ้มไปหมดราวกับแฟชั่นทรงฮิปปี้ที่กำลังระบาดในเมืองไทยเวลานี้งั้นแหละ

กิตติ อัมระนันต์

วิธีรักษาเกลื้อน

ถ้าใครเป็นเกลื้อนอยากหายเร็ว ๆ ลองทำแบบนี้ซิคะ ซื้อกำมะถันสัก ๕๐ ส.ต. กำมะถันตามร้านขายยาก็มีขาย เอาแบบเป็นผงมาผสมกับน้ำมะนาวนิดหน่อย ทาหลังจากอาบน้ำก่อนเข้านอน ต้องทาทุกวันประมาณ ๕ วัน รับรองหายเด็ดขาดเลยค่ะ

มณีจันทร์ อินทรพิมพ์
๖๘ ซอยสายน้ำผึ้ง แยก ๑ พระโขนง กรุงเทพ ฯ

มะเขือยาวกับกำมะถันรักษาเกลื้อน

ผมเคยเห็นพี่ชายเป็นเกลื้อนที่คอและหลังไหล่ทั้ง ๒ ข้างเต็มไปหมด ซื้อกำมะถันมา ๕๐ สตางค์ บดละเอียด มะเขือยาว ๑ ลูก ตัดครึ่งเฉียง ๆ นำด้านที่ตัดทาบริเวณที่เป็นเกลื้อน ทาวันละครั้ง ๒ — ๓ วันเท่านั้น หายแน่นอน

กำมะถันนี้เป็นยารักษาโรคผิวหนัง เคยเห็นเพื่อนรุ่นน้องเป็นหิดตามง่ามมือ เขานำกำมะถันยัดในกล้วยน้ำว้ากินทุกวัน ไม่กี่วันก็หาย

เจตนา
สำนักงานนายแพทย์ใหญ่จังหวัดราชบุรี

วิธีรักษาเกลื้อนดอกหมาก

ตัวยามีเพียง ๒ อย่าง ซึ่งตัวเองเคยทดลองใช้มีผลชะงัดอย่างไม่น่าเชื่อ และยังได้บอกให้ผู้อื่นซึ่งเป็นเกลื้อนกำลังขึ้นใหม่ ๆ ที่หลังมือ นำไปใช้ก็หายหมดภายในไม่ถึงอาทิตย์ ดังนี้ คือ:—

หาน้ำส้มสายชูมาสักสองช้อนโต๊ะ แล้วเอาครามสีน้ำเงินชนิดที่ใช้ลงผ้าเทลงไปในน้ำส้มสายชู กวนให้เข้ากันดี ตอนที่กวนนั้นจะมีกลิ่นของสารทั้งสองชนิดผสมกันบ้าง แต่ก็พอทนได้ ก่อนจะใช้ยาก็ให้ทำความสะอาดถูสบู่บริเวณผิวหนังที่เป็นเกลื้อนให้หมดจดเสียก่อน แล้วจึงใช้ไม้พันด้วยสำลีจิ้มทาให้ทั่ว ใช้ยานี้ทาหลาย ๆ ครั้งแล้วจะหายหมดและไม่กลับเป็นได้อีก

ทองเติม วงศาโรจน์
ที่ว่าการ อ. ฮอด จ. เชียงใหม่

เบ็ดเตล็ด

วิธีเก็บยาสมุนไพร

การเก็บยาสมุนไพรนำมาทำยาของหมอแผนโบราณนั้นมีหลายวิธี ถ้าไม่เก็บตามตำรา ดังกล่าวจะไม่ได้ยาที่มีสรรพคุณดีเลย เพราะเหตุว่าในเวลาดังกล่าวนั้นรสยาอยู่ในส่วนนั้น ๆ ของพืชนั้น เพราะได้รับความร้อน

๑. เก็บตามฤดู เก็บดังนี้

ก. คิมหันตฤดู (ฤดูร้อน) ให้เก็บราก และแก่น

ข. วสันตฤดู (ฤดูฝน) ให้เก็บใบ ลูก และดอก

ค. เหมันตฤดู (ฤดูหนาว) ให้เก็บเปลือก กระพี้ เนื้อไม้ ไม่ใช่เก็บสุ่ม ๆ ได้ ถ้าเจอ ต้นยาเข้าก็เอามาต้มกินเลยโรคจึงไม่หาย

๒. การเก็บยาพิษทิศทั้ง ๔

๑. วันอาทิตย์ วันอังคาร เก็บยาทิศตะวันออกดี ถูกโฉลก

๒. วันพุธ วันศุกร์ เก็บยาทิศใต้ดี ถูกโฉลก

๓. วันจันทร์ วันเสาร์ เก็บยาทิศตะวันตกดี ถูกโฉลก

๔. วันพฤหัสบดี เก็บยาทิศเหนือดี ถูกโฉลก

(การเก็บตามทิศนี้ ให้ถือตัวหมอผู้เก็บเป็นศูนย์กลาง)

น.ส. บังอร นกทนงค์
ร.ร. จำลองวิทย์ อ. เมือง จ. นครสวรรค์

ประโยชน์ของใบและลูกของฝรั่ง

มือที่ถูกสีของกระดาษย่น นำใบฝรั่งมามาก ๆ ถูสบู่ที่มือก่อน แล้วเอาใบถูที่มือ ถูนาน ๆ จนแน่ใจว่าสีออกหมดแล้ว จึงล้างมือด้วยสบู่และน้ำจนสะอาดดี ผู้เขียนทดลองแล้ว ได้ผล ๙๙ % และลูกฝรั่งที่สุกสามารถดับกลิ่นได้ดีด้วยค่ะ นอกนั้นถ่านที่ใช้หุงต้มอาหาร (ก้อนสีดำ) ยังดับกลิ่นได้ด้วย โดยนำฝรั่งสุกหรือถ่านไปไว้ในห้องน้ำห้องส้วม

ด.ญ. ขวัญตา ไชยว
๑๗/๑๙ มงคลบูรพา อ. เมือง จ. ยโสธร

ฤทธิ์ทุเรียน

ถ้าทุเรียนตกใส่ร่างกายเราไม่ว่าส่วนไหน ท่านไม่ต้องไปซื้อยาแดง ยาเหลือง หรือทิงเจอร์ ให้เปลืองอัฐ เพราะใส่แล้วไม่หาย ไม่เชื่อคุณอาจินต์ลองเอาทุเรียนมาโยนขึ้นฟ้าแล้วเอาเท้าเตะแทนฟุตบอล หรือจะเอาหัวโหม่งก็เป็นได้เรื่องแน่ ๆ วิธีรักษาพวกแผลนี้ คือ เอาน้ำปูนใสใส่หรือนำมาทาไม่กี่เพลา แผลแห้งสนิทที่สำคัญไม่เปลืองอัฐด้วย

อนุชา เกตุเจริญ
๔๐๐/๑๖ โกสีย์ใต้ อ. เมือง จ. นครสวรรค์

แมลงเข้าหู

ใช้น้ำมันอุ่น ๆ อย่าให้ถึงกับร้อน นอนตะแคงแล้วใช้ช้อนสะอาดตักน้ำมันค่อย ๆ กรอกลงในหู สักครู่ตัวแมลงจะหลุดลอยขึ้นมากับน้ำมัน

เมื่อต้องกินยาขม

เอาแท่งน้ำแข็งถูลิ้นเสียก่อนกิน จะช่วยมิให้รู้สึกขมมากนัก

วิลาวัณย์ สุทธิรักษ์
๑๕๓ ต. กะแดะ อ. กาญจนดิษฐ์ จ. สุราษฎร์ธานี

มะเกลือฆ่าตัวตืดได้

มะเกลือที่คนโบราณใช้ย้อมผ้า มากน้อยตามต้องการ นำมาโขลกแล้วคั้นเอาเฉพาะน้ำให้ข้น ๆ หน่อย มะพร้าวนำมาคั้นกะทิสัก ๒ น้ำ กะให้น้ำกะทิกับน้ำมะเกลือเท่ากัน เอาใส่หม้อขึ้นตั้งไฟแล้วเคี่ยวไปจนเหนียว (ขณะเคี่ยวเติมเกลือลงไปอย่าให้เค็ม) ทิ้งไว้ให้เย็นแล้วนำมาปั้นเป็นก้อนเอาตากแดด แล้วเก็บใส่ขวดไว้กินวันละ ๓ — ๔ เม็ด ถึงจะกินมากก็ไม่เป็นอันตราย ตัวตืดทั้งหลายที่อยู่ในท้องจะออกมาหมด แม้กระทั่งส่วนหัว และจะไม่มีตัวตืดอีก ถ้าไม่กินอาหารสุก ๆ ดิบ ๆ คุณแม่ของข้าพเจ้าเคยกินเมื่อ ๑๐ ปีก่อนจนกระทั่งเดี๋ยวนี้ไม่มีตัวตืดอีกเลย

ช. ศรีทองท้วม
๗๓๓ ถนนชัยพร อ. เมือง หนองคาย

ยาหยอดหู

ท่านที่เป็นโรคในหู ที่เป็นโรคหูน้ำหนวก ให้ใช้ใบกะเลกะล่อนมาอังไฟพอเหี่ยวเล็กน้อย แล้วบีบเอาน้ำจากในใบผสมกับพิมเสนสักเล็กน้อยใช้หยอดหูวันละ ๒ ครั้ง รับรองหายเด็ดขาดภายใน ๗ วัน

ต้นกะเลกะล่อน

ลักษณะลำต้น เหมือนต้นกล้วย และมีใบแบบเดียวกันแต่แคบและยาวกว่า กว้างประมาณ ๑ นิ้ว ยาว ๑๐ ถึง ๑๕ นิ้ว มักขึ้นอยู่บนคาคบไม้แบบเดียวกับกล้วยไม้

แม่ใช้หมากสงเผาไฟ บีบให้ลงใบหู

พร

โรงกลั่นน้ำมันบางจาก พระโขนง กรุงเทพฯ

แตงกวาโลชั่น

ถ้าเราเอาแตงกวามาผ่าก่อน แล้วทาตอนเข้านอนหน้าสดใส เช้าตื่นนอนล้างหน้าทาทันใด น้ำแตงกวาพาให้ไฉไลเอย

ตลอดชีวิตของคุณแม่ ท่านคลุกคลีอยู่กับเรื่องทำกับข้าวตั้งแต่สาวจนแก่ เจ้าภาพเห็นว่าไม่ควรขาดเรื่องการประกอบอาหาร ลูกหญิงสามคนจึงร่วมกันขอตำรากับข้าวจากเพื่อน ๆ คนละอย่างสองอย่าง และคุณจรรมพันธ์ บุนนาค ธิดาของนางสมรรคนันทพล (จีบ บุนนาค) เจ้าของตำรับ "หลานแม่ครัวหัวป่าก์" กรุณาอนุญาตให้นำตำรานั้นมาพิมพ์ได้ เจ้าภาพได้เลือกมาบางเรื่องเท่านั้น

ขอขอบพระคุณเพื่อน ๆ มาในโอกาสนี้ด้วย.

เรียงลำดับตำรากับข้าว

๑. หมูแดง

ส่วนผสม หมูเนื้อแดง น้ำชินเจีย (มีขายที่ตลาดเก่า) หรือจะใช้ซ๊อสมะเขือเทศ กระป๋อง (Paste) ก็ได้ กระเทียม น้ำตาลทราย ซีอิ๊วขาว น้ำมันหอย ต้นหอม

วิธีทำ ตัดหมูชิ้นยาว ๆ หนาและกว้างประมาณ ๒ นิ้ว แล้วเคล้ากับน้ำชินเจีย (สีแดง) กระเทียมทุบ ต้นหอมตัดเป็นท่อน น้ำมันหอย และซีอิ๊วขาว เมื่อเคล้ากันดีแล้ว ทิ้งไว้สักพัก นำเข้าเตาอบ หรือจะใช้ใบตองห่อปิ้งไฟรุม ๆ ก็ใช้ได้

เมื่อสุกแล้วหั่นบาง ๆ ๑/๘ นิ้ว จัดเรียงในจานประดับด้วย แตงกวา ขิงดอง และน้ำจิ้ม (ทำเช่นเดียวกับน้ำจิ้มเป็ดย่าง)

สิริวัณณ์ อรุณลักษณ์

๒. ปลาร้าทรงเครื่อง

เครื่องปรุง ปลาร้า ปลาดุก ตะไคร้ ข่า กระชาย มะพร้าว หน่อไม้ พริกหยวก พริกชี้ฟ้า ใบมะกรูด หัวหอม

วิธีทำ มะพร้าว ๑ กิโล นำมาคั้นเอาแต่หัวกะทิไว้ ๓ ถ้วย ที่เหลือคั้นเป็นกะทิธรรมดา และหางกระทิ ให้หางกะทิต้มกับปลาร้า (ปลาร้าประมาณ ๑/๒ กิโล) เคี่ยวไปพร้อมกับตะไคร้ทุบพอแตก ประมาณ ๗ – ๘ ต้น ข่าบุบ ๕ แว่น พร้อมด้วย กระชายทุบพอแตก (ใช้แต่รากกระชาย) ประมาณ ๒ กำมือ ใบมะกรูด ๑๐—๑๒ ใบ พอเดือดใส่กระดูกของปลาดุกที่แล่เอาเนื้อออกแล้ว พร้อมด้วยหัวลงไปเคี่ยวด้วย เคี่ยวจนปลาร้าละลายหมด นำไปกรองด้วยกระชอนทิ้งกากไปและนำน้ำที่กรอง แล้วตั้งไฟเคี่ยวต่อไป พร้อมกับสิ่งของที่เตรียมไว้ คือ ตะไคร้ทุบแล้วตัดเป็นท่อนๆ สั้น ประมาณ ๑ ถ้วย กระชายขูดเปลือกออกแล้ว บุบและตัดเป็นท่อนสั้น ๆ ประมาณ ๒ ถ้วย หัวกระชายปอกแล้วหั่นเป็นแว่น ๆ ๑ ถ้วย พริกหยวก ๓ ถ้วย ใบมะกรูด ๑๐ ใบ หน่อไม้ (หน่อไม้ที่ต้มแล้วนำมาตัดเป็นท่อนสั้น ๆ แล้วผ่าบาง ๆ ท่อนละ ๓ – ๔ ชิ้น) ๓ ถ้วย เคี่ยวไปจนแตกมันดีแล้ว ใส่เนื้อปลาดุกที่แล่และหั่นไว้แล้ว พร้อมกับหัวหอมซอยหยาบ ๆ ประมาม ๒ ถ้วย พร้อมกับ

พริกชี้ฟ้า มากน้อยตามแต่จะต้องการ พอเดือดทั่วกันสักครู่ใส่หัวกะทิที่แบ่งไว้แล้วคนให้ทั่ว พอเดือดชิมดู ถ้ายังเค็มไม่พอ เติมเกลือจนพอดี รับประทานกับผักบุ้งต้ม มะเขือ แตงกวา ใบมะกอก

สมัยจิตร เกษมสุวรรณ

๓. แกงต้มเชียงใหม่

เครื่องปรุง ปลาร้า ปลาดุก หอม กระเทียม กระชาย พริกชี้ฟ้า ตะไคร้ ใบมะกรูด ๕ ใบ

วิธีทำ ปลาร้า ๑/๔ ถ้วย ต้มกับน้ำเปล่า ๕ ถ้วย เคี่ยวให้ปลาร้าละลายจนหมดแล้วกรองด้วยกระชอน นำน้ำที่กรองแล้วตั้งไฟ นำกระชายที่ขูดเปลือกออกหมดแล้วตัดเป็นท่อนเล็ก ๆ ประมาณ ๑ ถ้วย ตะไคร้ทุบพอแตกตัดเป็นท่อนสั้น ๆ ครึ่งถ้วย หอม กระเทียม ปอกเปลือกแล้วบุบพอแตกอย่างละ ๑ ถ้วย ใบมะกรูด พริกชี้ฟ้า หั่น ๒ ตามชอบเผ็ดมากหรือน้อย ทั้งหมดนี้ใส่ลงไปด้วยกันพอเดือดดีแล้วใส่ปลาดุกที่ทำแล้ว ตัดเป็นท่อน ๆ ประมาณ ๒ ตัว เคี่ยวจนปลาดุกสุกดีแล้ว ชิมดูถ้าไม่เค็มก็เติมน้ำปลาจนพอดี และรับประทานร้อน ๆ

สมัยจิตร เกษมสุวรรณ

๔. ส้มตำถั่วฝักยาว

เครื่องปรุง มันหมู ข้าวตัง ถั่วฝักยาว กระเทียม พริกขี้หนู ปลาทูนึ่ง มะขามสด น้ำปลา น้ำตาลทราย พริกไทย

วิธีทำ มันหมูหั่นอย่างทำพริกขิง เจียวให้เหลือง ตักขึ้นใส่จานไว้ เอาน้ำมันทอดข้าวตังเหลืองตักขึ้น พอเย็นใส่กระป๋องอัดเพื่อให้กรอบอยู่เสมอ พริกไทย กระเทียม พริกขี้หนูตำ ถั่วฝักยาวล้างสะอาดหั่นสักครึ่งนิ้ว ขูดมะขามสดพอควรใส่ครกแกะปลาทูนึ่งใส่ลงไปตำเข้าด้วยกัน ไม่ต้องให้ถั่วละเอียด ตำพอหยาบ ๆ ใส่น้ำปลา น้ำตาล ชิมรสดูตามชอบใจ เปรี้ยว เค็ม หวาน เผ็ด รับประทานกับข้าวตังทอดและกากหมู

ละออ ศิริวรรณ

๕. ต้มยำเขมร

เครื่องปรุง ปลาแห้ง ปลาสลิด กุ้งนาง มะม่วงดิบ แตงกวา กระเทียมดอง มะนาว น้ำตาลทราย น้ำกระเทียมดอง พริกชี้ฟ้าหรือพริกแห้ง เผาไฟ (พริกขี้หนูแห้งคั่วกรอบก็ได้ ถ้าต้องการเผ็ดมาก)

วิธีทำ เอาหม้อใส่น้ำตั้งไฟให้เดือด ล้างกุ้งให้สะอาดใส่ลงต้มให้สุก ใส่น้ำปลานิดหน่อย แล้วเอาขึ้นมาฉีกเป็นฝอย ปลาแห้งและปลาสลิดย่างไฟพอหอมแล้วฉีกเป็นชิ้นเล็ก ๆ มะม่วงดิบซอย แตงกวาหั่นชิ้นยาว ๆ กระเทียมดองซอยให้น้อยกว่ามะม่วงและแตงกวา เอาของเหล่านี้ใส่ชาม ปรุงน้ำที่ต้มกุ้งไว้ใส่น้ำมะนาว น้ำกระเทียมดอง น้ำตาลทราย น้ำปลา ชิมดูรสตามชอบใจ พอเดือดพล่านเทลงในชามที่ใส่ของไว้ โรยด้วยพริกย่างหรือคั่วก็ได้.

ละออ ศิริวรรณ

๖. ยำมรกต

เครื่องปรุง พริกไทยอ่อน เนื้อหมูปนมันต้ม กุ้งต้ม หนังหมูต้ม หอมเจียว กระเทียมเจียว พริกแดงเหลือง น้ำตาลทราย น้ำปลา เกลือ มะนาว

วิธีทำ ปลิดพริกไทยออกจากก้าน ล้างสะอาดแล้วใส่กระชอนผึ่งไว้ หั่นหมูและกุ้งต้มเป็นชิ้นเล็ก ๆ ยาว ๆ หนังหมูต้มแล้วหั่นฝอย มีขายที่ร้านขายหมูในตลาด ซื้อมาแล้วตัดยาว ๑ นิ้ว ต้มน้ำให้เดือด ใส่หนังหมูลงไป คนให้ทั่ว ตักขึ้นใส่น้ำเย็น เทใส่กระชอนถ้ายังแข็งอยู่ ต้องลวกอีกจนนุ่มเท่าที่ต้องการ ล้างน้ำเย็นจนหายร้อน แล้วใส่กระชอนผึ่งไว้

หั่นหอม กระเทียม เจียวพอเหลือง

เชื่อมน้ำตาลทรายใส่น้ำแต่น้อย เชื่อมไปจนข้นเป็นยาง ยกลงจากเตา ใส่น้ำมะนาว น้ำปลา เกลือนิดหน่อย คนจนเข้ากัน ชิมรสตามชอบ คลุกหนังหมูกับน้ำที่ผสมไว้นี้ทิ้งไว้สักครู่ จึงใส่หมู กุ้ง และพริกไทยอ่อน หอม กระเทียมเจียวใส่สุดท้าย ตักใส่จานโรยด้วยพริกแดงและเหลืองหั่นฝอย

ม.ล. มาลี อิศรศักดิ์

๗. ยำแตงล้าน

เครื่องปรุง แตงล้านอ่อน ๆ ๑ ผล กุ้งนางใหญ่ ๓ ตัว เนื้อหมู กุ้งแห้ง หัวหอม กระเทียม พริกป่น

วิธีทำ ต้มกุ้ง หมู ให้สุก หั่นบาง ๆ กุ้งแห้งป่น หัวหอม และกระเทียม เจียวให้เหลือง แตงล้านปอกเปลือก ล้างน้ำ ผ่าเป็นเสี้ยว ฝานเมล็ดออกให้หมด แล้วหั่นเป็นฝอย ๆ ใส่จาน โรยเนื้อหมู เนื้อกุ้ง กุ้งแห้งป่น หอมเจียวและกระเทียมเจียว เอาพริกป่นละลายน้ำปลา น้ำมะนาว และน้ำตาลไว้ต่างหาก เวลารับประทานจึงตักออกคลุกรับประทานในชามแบ่ง

๘. ยำใบบัวบก

เครื่องปรุง ใบบัวบก ๑ กำ ถั่วฝักยาว ๕—๖ ฝัก กุ้งแห้งพอควร กุ้งสด ๓ ตัว น้ำพริกเผา ๒ ช้อนโต๊ะ มะนาว มะพร้าว

วิธีทำ เลือกใบบัวบกและก้านอ่อน ๆ ล้างให้สะอาด ใส่กระชอนไว้ให้สะเด็ดน้ำ แล้วจึงหั่นหยาบ ๆ ถั่วฝักยาวหั่นเป็นท่อนสั้น ๆ ลงลวกพอสุก จะได้กรอบและหวาน กุ้งสดต้มแล้วหั่นเอาแต่เนื้อกับมัน กุ้งแห้งป่น น้ำพริกเผาละลายกับน้ำปลา มะนาว และน้ำตาล ชิมดูให้ดี มะพร้าว ๒ ช้อนโต๊ะ คั่วให้เหลือง คลุกรวมกัน มะพร้าวที่เหลืออยู่คั้นให้ข้น ๆ ตั้งไฟพอเดือด ทิ้งให้เย็น แล้วราดไปทั้งหน้า พริกชี้ฟ้าแดงหั่นฝอยโรยหน้าอีกที

๙. ยำมะเขือขาว

เครื่องปรุง มะเขือขาว หรือเขียวก็ได้ ผลเขื่อง ๆ ๓ ใบ กุ้งนาง ๓ ตัว เนื้อหมู กระเทียม ๑ กลีบ พริกไทย หอมเจียว พริกชี้ฟ้าเขียวแดงอย่างละเม็ด น้ำส้ม ๑ ช้อนโต๊ะ เต้าเจี้ยวน้ำ ๒ ช้อนโต๊ะ น้ำตาลนิดหน่อย น้ำปลาดี

วิธีทำ เผามะเขือให้สุก ปอกเปลือกวางในจานแบน ๆ ใช้มีดทองตีมะเขือตามแบน ให้แตกแล้วตัดเป็น ๓—๔ ท่อน วางให้คงรูปเดิม หมู กุ้ง หั่นแล้วสับให้เข้ากัน

ตำพริกไทยแล้วเอาหมู กุ้งที่สับไว้คลุกให้ทั่ว เจียวหอม กระเทียมให้เหลือง เอาเนื้อหมู กุ้งใส่ลงรวน เหยาะน้ำส้ม น้ำเต้าเจี้ยว น้ำปลา น้ำตาลเล็กน้อย พอสุกตักขึ้นโรยหน้าบนมะเขือที่ทำไว้แล้ว โรยหอมเจียวและพริกแดงหั่นฝอยอีกที (ถ้าชอบรับประทานมัน ๆ ใส่กะทิที่คั้นข้น ๆ ตั้งไฟพอเดือด ราดลงบนเนื้อหมู กุ้ง แล้วจึงค่อยโรยหอมเจียวและพริกหั่นฝอย)

๑๐. ยำดอกขจร

เครื่องปรุง เนื้อหมู กุ้งสด กุ้งแห้ง หอมเจียว กระเทียมเจียว น้ำตาล น้ำปลา มะนาว ถั่วลิสง ดอกขจร

วิธีทำ ดอกขจรล้างน้ำปลิดก้าน ผึ่งไว้ให้สะเด็ดน้ำ เนื้อหมู กุ้งสดต้มพอสุก หั่นชิ้นยาว ๆ เล็ก ๆ หอมเจียว กะเทียมเจียว น้ำตาล น้ำปลา มะนาว ถั่วลิสง โขลกหยาบ ๆ กุ้งแห้งป่น คลุกให้เข้ากัน ชิมให้เปรี้ยว เค็ม และหวานพอเหมาะ แล้วเอาดอกขจรคลุกเบา ๆ อย่าให้ช้ำ

๑๑. ยำผักทอดยอดอย่างอร่อย

เครื่องปรุง ผักบุ้งไทย ๑ กำ หอม ๑๒ หัว กระเทียม ๕ กลีบ พริกชี้ฟ้า ๓ เม็ด กุ้งใหญ่ ๒ ตัว เนื้อหมูนิดหน่อย น้ำตาล น้ำปลา กะปิ ๑ ช้อนชาพูน ๆ มะพร้าว มะนาว

วิธีทำ ผักบุ้งล้างให้สะอาด เด็ดใบแก่ และโคนที่แก่ ๆ ทิ้ง เหลือจากนั้นหั่นเป็นท่อนสั้น ๆ ประมาณ ๑ เซ็นต์ ต้มน้ำด้วยกระทะเหล็กให้เดือด เหยาะเกลือนิดหน่อย พอน้ำเดือด ใส่ผักบุ้งคนให้ทั่วยกลง ตักขึ้นใส่กระชอนไว้ให้สะเด็ดน้ำ หั่นหอมกระเทียมแล้วเจียวให้เหลือง หมู กุ้ง ต้มพอสุก หั่นเป็นชิ้นบาง ๆ เอาหอมสัก ๘ หัว พริกชี้ฟ้า กุ้งต้ม ๑ ตัว กะปิโขลกให้เข้ากัน ใส่น้ำตาล น้ำปลา มะนาว ผสมให้รสทั้งสามนี้เท่ากัน แล้วใส่ลงคลุกกับผักบุ้งที่หั่นไว้ รวมทั้งหมู กุ้ง บีบหัวกะทิสดใส่ในยำเสียก่อนแล้วจึงใส่น้ำส้ม ๒ ช้อนโต๊ะ รวมลงไป เมื่อเคล้าเข้ากันดีแล้ว จัดใส่จาน โรยกระเทียม หอมเจียว

๗–๑๑ ของ จงถวิล พยัคฆาภรณ์

๑๒. ขนมจีนน้ำเงี้ยว

อาหารชนิดนี้ มักจะปรุงรสรับประทานต่าง ๆ กัน แล้วแต่รสนิยมแต่ละแห่ง สำหรับเครื่องปรุงต่อไปนี้ เป็นวิธีหนึ่งที่เคยปรุงแล้ว รู้สึกว่าจะถูกปากกว่าวิธีอื่น ๆ

เครื่องปรุง	ซี่โครงหมูสับ	๑ กิโล
	เลือดไก่	๓ ก้อนใหญ่
	กระเทียมแห้ง	๑๐ กลีบใหญ่
	พริกแห้ง	๑๕ เม็ด
	เกลือป่น	๑ ช้อนโต๊ะ
	กะหล่ำปลีสด หั่นฝอย	
	พริกขี้หนู ทอดกรอบ	
	น้ำมะขามข้น ๆ	
	เนื้อหมูสับละเอียด	๑ กิโล
	หัวหอมแดง	๑๐ หัว
	ตะไคร้หั่น	๒ ต้น
	กะปิดี	๑ ช้อนโต๊ะ
	มะเขือเทศผลใหญ่หั่นสี่เหลี่ยม	
	ต้นหอม และ ผักชีหั่นฝอย	
	มะนาวฝาน	
	กระเทียมเจียวเหลือง ๆ	

วิธีปรุงน้ำเงี้ยว

นำ หอม, กระเทียม, กะปิ, ตะไคร้, พริกแห้ง และเกลือ โขลกให้ละเอียด เช่น น้ำพริกแกง

ซี่โครงหมูต้มในน้ำพอประมาณ พอเดือด นำน้ำพริกแกงที่โขลกไว้แล้วผัดกับน้ำมันหมูตีกระเทียมพอหอม นำลงไปต้มในน้ำกระดูกหมู ใส่เนื้อหมูสับลงไป พอเดือด ใส่มะเขือเทศที่หั่นไว้ พอมะเขือเริ่มสุก ปรุงให้ได้ ๓ รส โดยให้รสเปรี้ยวนำ ปรุงน้ำส้ม

มะขามจะอร่อยกว่ามะนาวหรือน้ำส้ม ส่วนรสเค็มก็ปรุงด้วยเกลือจะกลมกล่อมดีกว่าน้ำปลา พอได้รสตามต้องการ และมะเขือสุก ก็ยกลงใช้ได้

เวลาจะรับประทาน

จัดขนมจีนแยกไว้ ส่วนเครื่องข้างเคียง ได้แก่ กระเทียมเจียว พริกขี้หนูทอดกรอบ กะหล่ำปลีหั่นฝอย ๆ ผักชี หอม มะนาวฝานตามที่เห็นสวยงาม จัดลงอีกจานหนึ่ง หรือจะแบ่งประดับรอบ ๆ ขมมจีนก็ได้ ตามความเหมาะสม โดยเฉพาะขนมจีนมีความสำคัญส่วนใหญ่ ที่จะทำให้อร่อย ได้ขนมจีนดี ๆ แล้ว ยังจะช่วยให้รสอร่อยมากขึ้นทีเดียว

มีบางท่านชอบรับประทานกับหนังหมู หรือแคบหมู แบบทางภาคเหนือ ก็ได้ เวลารับประทาน น้ำเงี้ยวควรตั้งไฟให้อุ่น ๆ ไม่ต้องเดือด ก่อนราดขนมจีน

ศรีสง่า มณีรัตน์

๑๓. ขนมหยกมณี

เครื่องปรุง ๑ ถ้วย สาคูเม็ดเล็ก อย่างดี
๒ ถ้วย แป้งมัน
๓ ถ้วย น้ำตาลทรายขาวละเอียด
๖ ถ้วย น้ำใบเตย (ถ้าต้องการสีอื่น ใช้ละลายสีทำขนมให้ได้จำนวนเท่าน้ำใบเตย)

วิธีทำ

นำสาคู, แป้ง, น้ำตาล ลงละลายในน้ำใบเตย ค่อย ๆ ใช้พายหรือช้อนคนเบา ๆ จนเข้ากันแล้ว ใช้กระทะทองกวนจะดีที่สุด นำส่วนผสมที่ทำไว้ลงกวน เริ่มไฟให้แรงก่อน ใช้พายค่อย ๆ กวน อย่าให้ติดก้นกระทะได้ พอเริ่มสุก ก็ราไฟลงบ้าง แล้วกวนเรื่อยไป จนสาคูเริ่มสุก พอเริ่มลองปั้นได้แล้ว จึงยกลงได้ (สังเกตว่าสาคูไม่มีไตใช้ได้เลย)

วิธีจับก้อน

มะพร้าวที่สด ๆ ขูดให้ละเอียดมากที่สุด (แต่ถ้าต้องการหยาบบ้างก็ได้) เราจะปั้นเป็นรูปกลม ประมาณเท่าที่ต้องการ คือ ขนาดคำก็พอ พอปั้นแล้วนำลงคลุกในมะพร้าว

ที่ขูดไว้แล้ว จึงนำขึ้นเรียงในภาชนะที่เป็นจานแก้วบาง ๆ จะสวยงามดี จัดซ้อน ๆ ขึ้นไปตามต้องการ รูปทรงของผู้จัดได้ตามใจชอบ เพราะขนมนี้จะไม่ติดกันแล้ว

หมายเหตุ

บางท่านอาจจะใช้สีอื่น อาจจะใช้หัวน้ำหอมสำหรับทำขนมเติม เพื่อให้ได้รสหอมส่วนใบเตย รส และสี จะถูกต้องตามชื่อขนม

ขนมนี้จะอร่อย ถ้าให้รับประทานเมื่อเสร็จใหม่ ๆ เพราะขนมจะอุ่น ๆ ดี

ศรีสง่า มณีรัตน์

๑๔. ไก่ยายแถม

เครื่องปรุง

ไก่	๑	ตัวขนาดกลาง	ข่า	๗	แว่น
ผิวมะกรูด	๑/๔	ลูก	กระเทียม	๑/๒	ขีด
หอมเล็ก	๕	หัว	ลูกจันทน์	๑/๔	ลูก
ดอกจันทน์	๒	ดอก	พริกไทยดำ	๑	ช้อนโต๊ะ
ดีปรี	๗	ดอก	ลูกผักชี	๒	ช้อนโต๊ะ
ยี่หร่า	๒ ๑/๒	ช้อนโต๊ะ	กานพลู	๗	ดอก
กระวาน	๓	ลูก	พริกขี้หนูสด	๑	ขีด
ผงกุรหม่า	๒	ช้อนโต๊ะ	น้ำซีอิ๊วขาว	๓	ช้อนโต๊ะ
เกลือ	๑/๒	— ๑ ช้อนโต๊ะ			

วิธีทำ

ล้างไก่ให้สะอาดนำมาคลุกกับน้ำปลา ซีอิ๊วใส่หม้อตั้งไฟอ่อน พอไก่สุกไม่ต้องใส่น้ำ หรือถ้าเห็นว่าแห้งเกินไป จะใส่เพียงเล็กน้อยก็ได้ แต่ปกตินั้นน้ำไก่จะออกมาเอง เครื่องเทศทั้งหมด นำมาคั่ว พอเหลือง แล้วนำมาโขลกกับเครื่องปรุงที่เหลือ ให้ละเอียด เอาน้ำมันใส่กระทะพอสมควรให้พอดีกับไก่ แล้วนำน้ำพริกที่ตำละเอียดแล้ว ลงผัดให้หอม ใส่ไก่ลงในน้ำพริก เคี่ยวให้ไก่นุ่มดี ชิมรสเค็มพอดี แล้วใช้ได้ ถ้าไม่ชอบเผ็ดมาก ก็ลดพริกเสียบ้างก็ได้

ประคอง ณ ถลาง

๑๕. ถั่วแปบไส้กุ้ง (จำนวน ๑๐๐ ตัว)

เครื่องปรุง	กุ้งนางหรือกุ้งทะเล	๑ ก.ก.
	รากผักชี	๑ ช.ต.
	พริกไทย	๒๕ เม็ด
	เกลือป่น	๑ ช.ต.
	มะพร้าวขูดนึ่งก่อน	๔ ถ้วย แบ่งใส่ไส้ ๒ ถ้วย
	น้ำตาลทราย	๓ ช.ต.
	ใบมะกรูดหั่นละเอียด	๑ ช.ต.
	แป้งข้าวเหนียวดำ	๒ ถ้วย

วิธีทำ

๑. ล้างกุ้งให้สะอาดเอามันและเนื้อที่ติดอยู่กับหัวกุ้งออกให้หมด ใส่รวมกับตัวกุ้งที่ปอก ถ้าเป็นกุ้งทะเล หักหัวออกแล้วหมักไว้กับเกลือ ๓ ช.ต. ประมาณ ๕—๖ นาที แล้วจึงปอกเปลือกล้างให้สะอาด ผ่าหลังเอาเส้นดำเล็กออก แล้วล้างน้ำอีกครั้ง

๒. โขลกรากผักชี พริกไทย เกลือให้ละเอียด มะพร้าวกับกุ้งคลุกรวมกันสับหยาบ ๆ ใส่รากผักชีที่โขลกไว้ เคล้าให้เข้ากัน ใส่แป้งคลุกเคล้าจนเข้าเนื้อกันดี ใส่กระทะยกขึ้นตั้งไฟอ่อน ๆ ผัดไปจนกระทั่งร้อน ใส่เกลือและน้ำตาลทรายเพิ่มไฟให้แรง ผัดจนแห้ง ยกลงทิ้งไว้ให้เย็น ใส่ใบมะกรูด

๓. ใช้แป้งข้าวเหนียวดำนวดกับน้ำจนนุ่ม แบ่งเป็นตัวละ ๑ ช.ช. ต้มในน้ำเดือดสุกแล้ว แผ่แป้งใส่ไส้กุ้งที่เตรียมไว้ คลุกกับมะพร้าวจัดใส่จาน

๔. น้ำกะทิสำหรับหยอด

คั้นกะทิข้น ๆ ประมาณ ๑½ ถ้วย ตั้งไฟพอเดือดยกลงตักใส่ถ้วย เวลารับประทานหยอดน้ำกะทิ

ม.ร.ว. เปรมปรีดิ์มาน เกษมศรี

๑๖. ก๋วยเตี๋ยวมลายู

เครื่องปรุง — วิธีปรุง

เนื้อวัวทั้งเอ็นและมันกรอบ หั่นชิ้นพอคำ ล้างให้สะอาด ต้มกับน้ำเชื้อ อบเชย ลูกกระวานทั้งเปลือก ๕ ลูก ใบกระวาน ๒ — ๓ ใบ กานพลู ๕ ดอก เกลือ ๑ ช้อนโต๊ะ ต้มพอมีกลิ่นหอม แล้วช้อนขึ้นด้วยตะแกรงลวดเก็บเครื่องเหล่านี้ขึ้นให้หมด เหลือไว้แต่เนื้อวัว ต้องให้เปื่อยมาก ๆ จึงจะดี

ก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่ ตัดท่อนสั้น ๆ ลวกน้ำร้อน แล้วล้างด้วยน้ำเย็นให้หมดกลิ่นน้ำมันถั่ว

น้ำปรุงรส พริกสดแดง แกะเม็ดออกให้หมด โขลกให้ละเอียดกับเกลือ น้ำตาลทราย ผสมกับน้ำส้ม ปรุงรสให้จัดหน่อย

ถั่วงอก เด็ดหางออกให้หมด ล้างให้สะอาด ใบผักกาดหอม คื่นฉ่ายตัดเป็นท่อน ๆ ล้างให้สะอาด ถั่วงอกจัดไว้ก้นชามแล้วผสมทุกอย่าง ๆ ลง ตักน้ำปรุงรสหยอด โรยผักชี หัวหอมเจียว พริกไทยนิดหน่อย.

๑๗. เกี้ยมอี๋ทรงเครื่อง

เครื่องปรุง — วิธีปรุง

แป้งเกี้ยมอี๋ ทำเหมือนกันกับแป้งขนาดครองแครง บีบลงน้ำร้อน แล้วช้อน นึ่งให้สุกอีกครั้ง

เนื้อหมู ล้างแล้วสับให้ละเอียด ๒ ช้อนโต๊ะ ผสมกับรากผักชี พริกไทย เกลือ โขลกละเอียด เคล้าให้เข้ากัน แล้วหยิบเป็นคำ ๆ นึ่งให้สุก

กุ้งสด ๕ ตัว ล้างให้สะอาด แล้วปอกผ่าหลัง หั่นชิ้นเล็ก ๆ รีดมันผสมลงด้วย ผัดพอสุก พรมน้ำปลาดีพอสมควร

ปูทะเล ๑ ตัว แกะเนื้อออกให้หมด

หมูแฮมหั่นชิ้นเล็ก ๆ ๑ ช้อนโต๊ะ

ต้นหอม ผักชี หั่นละเอียด

กระเทียมเล็ก ๗ หัว ทุบแกะเปลือกออกสับแล้วเจียวให้เหลือง

ตั้งฉ่าย เลือกอย่าให้มีผงติด

กรองน้ำเชื้อตั้งไปให้เดือด ผสมเครื่องทั้งหมดและปูทะเลลงผสมน้ำปลาดี เวลาจะรับประทานจึงโรยหมูแฮม ต้นหอม ผักชี ตั้งฉ่าย กระเทียมเจียว พริกไทย (ถ้าชอบถั่วงอก ถั่วลิสง ผสมลงด้วยก็ได้)

๑๘. หมี่น้ำบ้านราชทูต

เครื่องปรุง – วิธีทำ

เส้นหมี่ ๑ กำเล็ก ลวกลงในน้ำที่กำลังเดือด พอเส้นขยายตัว ยกขึ้นล้างน้ำเย็น แล้วช้อนขึ้นให้เส้นสวยตัว

น้ำมันหมูมาก ๆ ตั้งไฟให้ร้อนจัด ทอดเส้นให้ฟูเหลืองดี แล้วตักลง

กุ้งสด ๒ ตัว ล้างปอกแล้วหั่นรีดมันไว้ด้วยกัน

ปูทะเล ๑ ตัว แกะเนื้อออกให้หมด

หน้าอกไก่ ๑ ซีก ต้มแล้วฉีกเป็นฝอย

เนื้อหมู หั่นชิ้นยาว ๆ เล็ก ๆ ๑ ถ้วยชา

เต้าเจี้ยว ๑ ช้อนชา โขลกให้ละเอียด ผสมกับซีอิ๊วดำ ๑/๒ ซีอิ๊วขาว น้ำปลาดี ๑ ช้อน น้ำส้มเล็กน้อย น้ำตาลทราย ๒ ช้อนหวาน

กระเทียมดอง ๒ หัว ปอกเปลือกแล้วซอยตามกลีบ

ส้มซ่า ๑ ซีก ฝานหั่นชิ้นเล็ก ๆ ที่สุด ๑ ช้อนชา เหลือนอกนั้นเอาแต่น้ำ

มะนาว ๑ ผล บีบเอาแต่น้ำ

ถั่วงอก เด็ดหางออกล้างแล้วผึ่งให้แห้ง

ต้นกุ่ยช่าย ตัดสั้น ๆ

ทุบหัวหอม ๓ หัว ปอกเปลือกสับ ๆ ผัดกับน้ำมันหมู ๑ ช้อนโต๊ะ พอหอมจึงผัดหมูและเครื่องน้ำปรุง ผัดให้เข้ากัน ผสมน้ำเชื้อชิมดูรสดีแล้วอ่อนเปรี้ยวไว้เผื่อมะนาว ต่อยไข่ผสมลงใช้ช้อนเจาะพอแตก เวลาจะรับประทานจึงจัดถั่วงอกรองก้นชาม เส้นหมี่ กุยช่าย ตักน้ำหมี่ราดน้ำมะนาว น้ำส้มซ่า โรยผิวส้มซ่า กระเทียมดอง พริกแดง ฝอยผักชี

๑๙. ขนมหัวผักกาดแผลง

เครื่องปรุง – วิธีปรุง

แป้งข้าวจ้าว ๒ ถ้วย แป้งท้าวยายม่อม ๑/๔ ถ้วย พรมน้ำนวดไปพรมไป จนแป้งเข้ากันเป็นก้อนกลมปั้นได้ ผสมแป้งนวดต่อไปให้เข้ากันจึงละลายข้น ๆ

หัวผักกาดสด ปอกแล้วหั่นเป็นท่อน ๆ ฝานบาง ๆ แล้วหั่นเป็นฝอย แช่น้ำเกลือล้างช้อนขึ้นให้สะเด็ดน้ำ ผสมลงในแป้ง

ไก่ ๑ ตัวย่อม ๆ ทำให้สะเด็ดน้ำ หั่นชิ้นเล็ก ๆ พร้อมทั้งเครื่องในผสมลงในไก่ เรียงถ้วยตะไลลงรังถึง ตั้งไฟพอถ้วยร้อน คนแป้งให้เข้ากัน ผสมเกลือป่นพอมีรสเค็มน้อย ๆ ตักแป้งหยอดลงถ้วยนึ่งให้สุก หรือจะนึ่งด้วยถาด พอสุกแล้วตัดเป็นชิ้นขนมเบียกปูนเล็ก ๆ ก็ได้ เมื่อเสร็จแล้วต้องทิ้งไว้ให้เย็น จึงทอดด้วยน้ำมันมาก ๆ จนเหลือง ตักขึ้น ให้สะเด็ดน้ำมัน

หน้าอกไก่ ต้มแล้วฉีกเป็นฝอย

กุ้งสด ล้างสะอาดแล้วปอกหั่นทั้งเนื้อมันปนกัน

กระเทียม ทุบเป็นกลีบ

วิธีผัด ตักน้ำมันพอควร เจียวกระเทียมให้หอม ต่อยไข่ลงขยี้ให้ละเอียดฟองฟู แล้วจึงผสมขนมหัวผักกาดลง พรมน้ำปลาญี่ปุ่น น้ำปลาดี ผัดให้เข้ากัน ผสมถั่วงอกผัดกลับไปกลับมา ชิมรสเหมาะแล้วตักลงจานโรยพริกไทย และต้นหอมผักชีโรยหน้าอกไก่

๒๐. กุ้งซ่อนกลิ่น

เครื่องปรุง – วิธีปรุง

กุ้งสด ๑๕ ตัว ปอกรีดมันไว้ต่างหาก หั่นเนื้อกุ้งบีบมะนาว ๒ ผล เกลือ ๑ ช้อนชา ขยำกุ้งสดบีบน้ำออกให้หมด ผสมน้ำตาลทราย ๑ ช้อนหวาน ลงในน้ำมัน ตั้งไฟอ่อน ๆ พอแห้ง ผสมมันกุ้งลงไปคนให้เข้ากันจนมันกุ้งสุก เคล้าเข้ากับกุ้ง กุ้งต้องยีให้แห้งก่อน

มันหมูแข็ง หั่นชิ้นยาว ๆ เล็ก ๆ ๑ ช้อนหวาน ขยำกับเกลือและน้ำมะนาว แล้วลวกน้ำร้อน ช้อนขึ้นแช่น้ำเย็น แล้วรินลงในกระชอนผึ่งให้สะเด็ดน้ำ

ถั่วลิสงคั่ว ซอยเล็ก ๆ ๑ ช้อนโต๊ะ

กระเทียมดอง ปอกเปลือกให้หมด แล้วซอย ๑ ช้อนหวาน ส้มซ่าไม่ต้องปอก ฝานชิ้นบาง ๆ หั่นสี่เหลี่ยมเล็ก ๆ ๑ ช้อนหวาน พริกแดง หั่นฝอย ๑ ช้อนชา รวมเคล้าเข้าด้วยกัน ชิมดูถ้าอ่อนเค็มเติมเกลือป่นอย่างละเอียด เมื่อรสดีแล้ว ห่อด้วยใบผักกาดหอม ห่อสี่เหลี่ยม จะรับประทานกับข้าวตังทอด หรือข้าวเกรียบก็ได้ (ถ้าจัดเป็นเครื่องน้ำชา จงห่อแล้วกลัดด้วยก้านมะพร้าวหลาวไว้ใบ จัดลงจานงามดี)

๒๑. ไข่อ๋อ

เครื่องปรุง—วิธีปรุง

ไข่ไก่หรือไข่เป็ด ๓ ฟอง ล้างให้สะอาดแล้วต้ม คนกลับไปกลับมาสัก ๕ นาที ตักขึ้นแช่น้ำ แล้วเจาะข้างเดียวใหญ่ประมาณสตางค์แดง เจาะเอาไข่ขาวไว้ริมไข่แดง หรือแคะไข่แดงออก อย่าให้ไข่ขาวทะลุ เรียงคว่ำไว้ทั้งเปลือก ไม่ต้องปอก

ปูทะเล ๑ ตัว ล้างสับแล้วแกะเอาแต่เนื้อ

เนื้อหมูปนมัน ล้างแล้วสับ ๑ ช้อนโต๊ะ เคล้ากับปู

ลูกจันทน์เล็กน้อย พริกไทย ๑๑ เม็ด เกลือ ๑ ช้อนชาป่นละเอียด ผสมกับหมูแล้วเคล้าเข้ากับไข่แดง ผสมต้นคื่นฉ่ายหั่น ๑ ช้อนชา แล้วบรรจุลงในไข่ที่ทำไว้ให้พอดี นึ่งไฟกลาง ๆ อย่าให้แรง นึ่งให้สุก เย็นแล้วแกะเปลือกไข่ออก เรียงลงจานรับประทานกับขนมปังปอนด์ หั่นยาว ๆ และสอดไส้ที่เหลือนั้น ปั้นให้เหมือนฟองไข่ เคล้าไข่โรยผงขนมปังแล้วทอดให้เหลือง จัดลงไปในจานเดียวกันกับไข่อ๋อ

๒๒. เมี่ยงมะกอกฝรั่ง

เครื่องปรุง—วิธีปรุง

กุ้งแห้งตัวใหญ่ป่น ป่นให้เป็นปุย

น้ำตาลทรายละเอียดเคล้ากับเกลือป่นอย่างละเอียดให้เข้ากัน ผสมกับกุ้งแห้ง ชิมดูให้มีรสเค็ม ๆ หวาน ๆ พอกัน

พริกขี้หนูบดให้ละเอียด ผสมเคล้าให้เข้ากัน

มะกอกฝรั่ง ปอกเปลือกบาง ๆ ล้างให้สะอาด ค่อย ๆ แงะเนื้อขึ้น อย่าให้เส้นที่ติดกับเมล็ดติดเนื้อขึ้นมา ซอยแล้วเคล้ากับน้ำตาลเกลือและกุ้งแห้งที่ปรุงไว้ โรยหัวหอมเจียว กระเทียมเจียว แล้วห่อด้วยใบผักกาดหอมเป็นคำ ๆ รับประทานกับข้าวเกรียบทอด ขนมปัง หรือข้าวตังทอด

๒๓. เมี่ยงมะม่วง

เครื่องปรุง—วิธีปรุง

มันหมูแข็ง ล้างให้สะอาดหั่นชิ้นสี่เหลี่ยมขนาดลูกเต๋าเขื่องๆ เจียวให้แห้ง คัดกากหมูขึ้นให้สะเด็ดน้ำมัน โรยเกลือป่นให้ทั่ว พอควร เคล้าให้เข้ากันทั้งกำลังร้อน ตักน้ำมันหมูไว้ต่างหาก

หัวหอม ซอยแล้วเจียวให้เหลือง

กระเทียม ซอยแล้วเจียวให้เหลือง

กุ้งสด ล้างสะอาดแล้ว เผาพอสุกฉีกเป็นชิ้น ๆ

ผักกาดปลี กะหล่ำปลี ลอกเป็นกาบ ๆ ล้างน้ำด่างทับทิมแล้วตัดเป็นชิ้น ๆ

มะม่วงดิบ เลือกมะม่วงที่มีเนื้อมาก ๆ เช่น มะม่วงหูช้าง มะม่วงมะตูม มะม่วงทองดำ และมะม่วงเขียวไข่กา หรือมะม่วงมันก็ได้ ปอกแล้วฝานชิ้นสี่เหลี่ยม อย่าให้หนานัก ฝานเป็นคำ ๆ ล้างแล้วช้อนขึ้น สะเด็ดน้ำ จัดลงในจานเดียวกัน ถ้าชอบถั่วลิสงก็ใช้ได้

น้ำปรุงรส กุ้งแห้ง ป่นให้เป็นปุย ผสมน้ำปลาพอประมาณ น้ำตาลหม้อเคล้าให้เข้ากัน แล้วตั้งไฟกวนพอเหนียว เวลาจะรับประทานจึงหยิบเครื่องทุกสิ่งวางลงบนกาบกะหล่ำ แล้วตักน้ำปรุงรสหยอดรับประทานได้

๒๔. เมี่ยงคำ

เครื่องปรุง—วิธีปรุง

มะพร้าวกะเทาะเปลือกแข็งออกให้หมด แล้วปอกผิวบาง ๆ ให้เสมอกัน ซ้อนสัก ๓—๔ ชิ้น แล้วหั่นตามชิ้นให้เสมอกัน ผึ่งให้แห้ง แล้วคั่วจนหอมเหลืองทั่วกัน แล้วโรยเกลือป่นอย่างละเอียดและน้ำตาลทรายละเอียด เคล้ากลับไปกลับมา จนน้ำตาลเข้ากับมะพร้าว ตักลงจานพอเย็นลงเก็บลงขวดโหล ปิดอัดไว้อย่าให้ลมเข้า

หัวหอม ปอกแล้วหั่นชิ้นเล็ก ๆ

ขิงสด ปอกล้างน้ำแล้วหั่นชิ้นเล็ก ๆ

ถั่วลิสงคั่วใช้ทั้งเม็ด กุ้งแห้งจืด ตัวเล็ก ๆ ใช้ทั้งตัว

กะปิดี โขลกกับมะพร้าว ที่คั่วไว้สักเล็กน้อย เมื่อโขลกละเอียดแล้ว ผสมน้ำตาล น้ำปลาดี ตั้งไฟคนพอสุก ตักลงถ้วยรับประทานกับเมี่ยง

ใบทองหลาง ใบชะพลู ล้างให้สะอาด ตัดให้เรียบร้อย หยิบมะพร้าวและเครื่อง ตักน้ำปรุงหยอดเป็นเสร็จ

๑๖—๒๔ จากตำรับของ "หลานแม่ครัวหัวป่าก์"

๒๕. ไก่นึ่ม

เครื่องปรุง ไก่ ๒ ตัว มะพร้าว ๑ กิโลกรัม น้ำตาล น้ำปลา ผักกาดหอม พริกชี้ฟ้าแดง

วิธีทำ ล้างไก่ให้สะอาด ขัดขาและปีกให้เรียบร้อย มะพร้าวคั้นให้ได้น้ำกะทิ เมื่อเอาไก่ลงไปแล้วให้น้ำกะทิสูงประมาณครึ่งตัวไก่ นำกะทิตั้งไฟพอเดือด ใส่ไก่ น้ำตาล น้ำปลา ชิมดูอย่าให้รสจัดนัก เคี่ยวต่อไปจนไก่เปื่อย และกะทิเป็นขี้โล้จึงยกลง แล้วนำไก่มาย่างไฟ เวลาย่างคอยเอาขี้โล้ทาไว้ ย่างจนไก่เหลืองสวยยกลงใส่จาน ประดับด้วยผักกาดหอม และพริกแดง

เอื้อจิต ชัยประภา

๒๖. หมูคั่วกะปิ

เครื่องปรุง กระเทียม ๒ กลีบ พริกไทย ๑๕ เม็ด รากผักชี ๗ ราก หัวหอม ๒๐ หัว กะปิ ๓ ช้อนโต๊ะ หมูต้ม ๓ ขีด น้ำตาล มะขามเปียก น้ำมันหมู พริกขี้หนูบุบนิดหน่อย

วิธีทำ หมูต้มหั่นชิ้นบาง ๆ แล้วคั่วให้กรอบ กระเทียม พริกไทย รากผักชี หัวหอม โขลกให้ละเอียด แล้วใส่กะปิลงไปโขลกให้เข้ากันเอากระทะใส่น้ำมัน ตักกะปิกับเครื่องที่โขลกไว้ลงผัด พอหอมเอาหมูใส่ ใส่น้ำตาล น้ำมะขามเปียก ชิมดูให้มี ๓ รส แล้วจึงเอาพริกขี้หนูที่บุบไว้ใส่ลงไป ตักขึ้นใส่จานรับประทานได้

เอื้อจิต ชัยประภา

๒๗. บัวลอยญวน

เครื่องปรุง แป้งข้าวเหนียว ½ ก.ก. ถั่วทอง ½ ก.ก. น้ำตาลทราย ๘ ขีด มะพร้าว ๖ ขีด น้ำตาลปึก ½ ก.ก. งาขาว ๒ ช้อนโต๊ะ

วิธีทำ "ไส้" หัวกะทิข้น ๆ ๑ ถ้วย ถั่วทองที่เลาะเปลือกแล้วนำมาแช่น้ำประมาณ ๑๒ ช.ม. แล้วล้างเปลือกออกให้หมดหุงแบบหุงข้าวพอถั่วนุ่ม เอามาตำหรือนวดพอแหลกแล้วเอาใส่กระทะทอง พร้อมน้ำตาลทรายคนพอเข้ากันดีแล้วใส่หัวกะทิกวนจนแห้งปั้นได้ นำมาปั้นเป็นลูกกลมขนาดเท่าหัวแม่มือ แล้วอบด้วยดอกมะลิ และควันเทียนให้หอม

วิธีทำ "ตัว" เอาแป้งข้าวเหนียวนวดกับน้ำให้เข้ากันจนนุ่มพอปั้นได้ เอามาทีละน้อย ๆ ปั้นและแผ่เป็นแผ่นค่อนข้างบาง เพื่อหุ้มไส้ถั่วให้มิด เอากระทะใส่น้ำตั้งไฟให้เดือด แล้วจึงเอาแป้งที่หุ้มไส้ไว้แล้วใส่ลงไป พอขนมลอยตักขึ้นใส่ในน้ำเย็นแล้วตักใส่ชามพักไว้ น้ำตาลปึกใส่กระทะเติมน้ำนิดหน่อย ตั้งไฟพอน้ำตาลละลายหมดยกลงกรอง แล้วใส่กระทะตั้งไฟเคี่ยวจนเหนียว

งาล้างน้ำให้สะอาด แล้วคั่วให้เหลือง ตักแป้งที่หุ้มไส้ ใส่ลงในชามแก้ว แล้วลาดด้วยน้ำตาล โรยด้วยงาคั่ว

เอื้อจิต ชัยประภา

พิมพ์ที่โรงพิมพ์นพร่การช่าง ถนนเฟื่องนคร กรุงเทพมหานคร นายอำพัน ฉายางกูร ผู้พิมพ์และผู้โฆษณา ๒๕๒๒